Direttore **Rossano Cattivello** - Tutte le news 24 ore su: **ilfriuli.it**
27 novembre 2020 / n° 47 - Settimanale d'informazione regionale

C'era una volta lo sci

Gli impianti di risalita abbandonati e quelli su cui la Regione continua a investire. I ricordi di chi ha fatto la storia dello sport bianco in Friuli

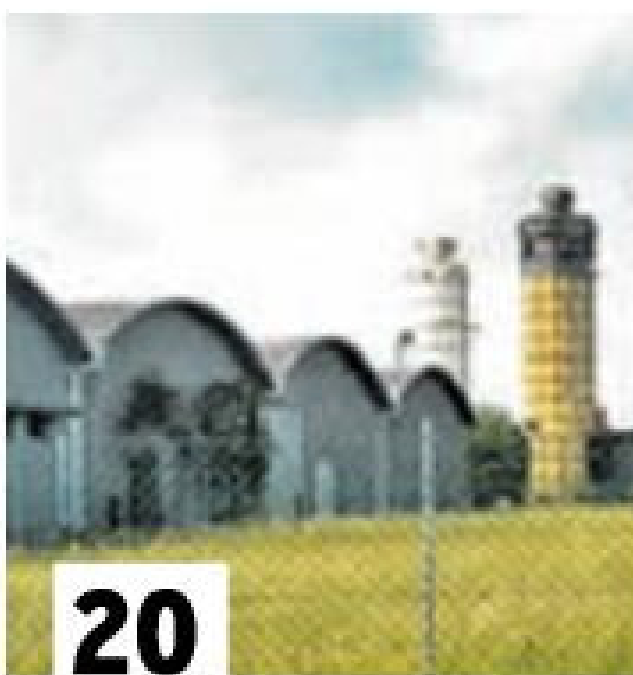
LO SKILIFT DI PRADIBOSCO IN VAL PESARINA (FOTO ROSSANO CATTIVELLO)

APPALTI: PRIMA I FRIULANI

Nei lavoro pubblici di grandi dimensioni le aziende locali sono svantaggiate

14

RILANCIO BLOCCATO DAL VIRUS

I progetti per il triangolo della sedia rimangono fermi al palo

20

Redazione: Via Nazionale, 120 Tavagnacco – **Tel:** 0432 21922/229685 – **Fax:** 0432 25058 – Spedizione in abbonamento postale di Poste italiane Spa – Pubblicità inferiore al 45% D.L. 353/2003 (conv. in L.27/02/2004 n°46) art.1 comma 2, DCB Udine – Contiene supplemento – **1,50€**

Sommario

Family salute
Stress da pandemia, ecco lo sportello psicologico

Allegato inserto di 10 pagine
"FAMILY SALUTE"

IL CASO

Ospedali anti Covid? Pronti nel 2027

Rossano Cattivello

Non c'è posto nelle terapie intensive? Tornate nel 2027. Ecco come l'emergenza viene interpretata dalla burocrazia italica. Il riferimento è al piano nazionale per il potenziamento dei reparti di terapia intensiva e semintensiva, l'adeguamento dei Pronto soccorso e la dotazione di mezzi di trasporto per un totale di 713 milioni di euro suddivisi in 21 lotti per tutte le Regioni e Province autonome. Al Friuli-Venezia Giulia sono indirizzati 12,4 milioni distinti in sub-lotti per ogni azienda ospedaliera e tipo di intervento.
Ebbene: l'annuncio del provvedimento è di aprile, il decreto è di maggio, il bando della presidenza del Consiglio dei ministri è del 1° ottobre, l'aggiudicazione da parte del Commissario per l'emergenza è di fine ottobre e ci sono trenta giorni per ricorrere al Tar. Non è tutto. L'accordo con le ditte incaricate dei lavori dura 4 anni e il cronoprogramma di riorganizzazione della rete ospedaliera per la nostra regione ha come termine ultimo il 2027. E ovviamente, nessun lavoro è ancora partito.

Questo significa che il potenziamento dei reparti e la riorganizzazione dei Pronto soccorsi saranno realizzati, forse, a fine primavera. Dopo, cioè, l'eventuale terza ondata e dopo l'avvio della somministrazione dei vaccini.
In Friuli la disponibilità dei posti nelle terapie intensive è sufficiente ancorché oltre il limite di allerta, ma il vero nostro problema non sono i letti e i respiratori, ma il personale che deve garantire un'assistenza h24 ai malati gravissimi. E anche in questo caso il nodo al pettine rimane la capacità di gestione dell'emergenza del governo nazionale, pagando il prezzo di un modello di formazione, selezione e assunzione nella sanità che già prima della pandemia aveva il fiato molto corto.
Quindi, è meglio mettere subito le cose in chiaro con Roma, perché questo esempio nel momento in cui ancora infuria la tempesta rischia di essere solo il prologo di quello che vedremo con l'arrivo dei tanto sperati e invocati fondi europei del piano Next Generation.
Se il buon giorno, cioè, si vede dal mattino…

e-mail: redazione@ilfriuli.it - **via** Nazionale 120 Tavagnacco - **tel.** 0432 21922/229685

il FRIULI
Settimanale d'informazione regionale

DIRETTORE RESPONSABILE: Rossano Cattivello – **VICE DIRETTORE**: Alessandro Di Giusto - Registrazione Tribunale di Udine n. 8 del 12.05.95 – Registro nazionale della stampa n. 5223 – **REDAZIONE CENTRALE**: via Nazionale 120, Tavagnacco - **TELEFONO**: 0432 21922 - fax: 0432 512271 – **REDAZIONE PORDENONE**: via Cavalleria, 8/A - **TELEFONO**: 0434 1881790 - **INTERNET**: http://www.ilfriuli.it - **E-MAIL**: redazione@ilfriuli.it – **EDITORE**: Editoriale Il Friuli Srl – **AMMINISTRATORE UNICO E DIRETTORE EDITORIALE**: Alfonso Di Leva – **REDAZIONE**: Andrea Ioime, Hubert Londero, Maria Ludovica Schinko, Valentina Viviani – **PROGETTO GRAFICO**: Vittorio Regattin - **GRAFICA**: Devid Fontana, Simone Lentini, Stefano Lentini – **STAMPA**: Centro Stampa Quotidiani SpA - Via dell'Industria, 52 - 25030 Erbusco (BS) - **PUBBLICITÀ**: Euronews, tel. 0432 512270, fax 0432 512271, E-mail: euronewstv@ilfriuli.it – Associato all'Uspi – **ABBONAMENTI**: annuo 40 euro – on line 30 euro Versamento su c/c post. n. 15305337 intestato a Editoriale Il Friuli, via Nazionale 120, Tavagnacco – Bonifico bancario: Banca Intesa Sanpaolo - Agenzia Via Cavour - Udine - Codice Iban: IT 32 F 03069 12344 100000000771 - Responsabile trattamento dati D.Lgs 196/2003 Editoriale Il Friuli srl -

OPEN DAY ONLINE

SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO
CECILIA DANIELI

Sabato 28 novembre 2020
dalle ore 15.00 alle 18.00

Venerdì 15 gennaio 2021
dalle ore 17.00 alle 18.30

Polo formativo Danieli
Via Nazionale, 39 Buttrio (UD)

Una scuola dinamica e aperta che propone un approccio innovativo:

> alla **lingua inglese**
> alle **nuove tecnologie**
> ai **linguaggi creativi**

fondendo la tradizione italiana con i migliori percorsi internazionali

---

Necessaria prenotazione all'indirizzo
primaryschoolceciliadanieli@danieli.it

Inchiesta

L'abominevole spreco

SCHELETRI DEL PASSATO. Negli Anni '70 piccoli impianti di risalita spuntarono come funghi in tutta la montagna. Poca neve e bilanci insostenibili li hanno poi fatti chiudere. Alcuni di loro però sono ancora in piedi

Rossano Cattivello

C'è stato il tempo della neve facile, dello sci di massa e dei progetti degli amministratori locali campati in aria. Poi, però, sono arrivati il cambiamento climatico, la domanda di un prodotto turistico strutturato e l'insostenibilità finanziaria dei piccoli impianti di risalita. E così numerose località friulane si ritrovano ancora oggi sul loro territorio con gli scheletri di un'epoca passata e dei sogni svaniti.

Dalla fine degli Anni '60 anche i friulani 'scoprirono' lo sci alpino e nel corso dei decenni successivi divenne un vero e proprio sport di massa. Così anche molte località della nostra montagna si attrezzarono. Su iniziative di privati o dei Comuni spuntarono come funghi skilift, spesso piccoli e isolati.

Un modello di sviluppo turistico che da diverso tempo si è dimostrato insostenibile per tutta una serie di motivi. L'altitudine media delle piste da sci in Friuli è molto bassa e la parte orientale delle Alpi è interessata da sempre minori precipitazioni nevose. Gli appassionati di sci vogliono arene molto ampie con una grande offerta di impianti e piste, che giustificano il costo dei skipass sempre più alti, però sono disponibili a fare anche molti chilometri per raggiungere la località. Sotto l'aspetto economico un impianto di risalita nasce antieconomico, ma si giustifica e sostiene per il movimento turistico che genera e che alimenta l'ospitalità di alberghi e ristoranti; vuol dire che dove queste strutture non esistono skilift e seggiovie non riusciranno mai a essere in utile.

Una mappa degli impianti abbandonati e mai più smantellati l'ha fatta Legambiente con il dossier "Neve Diversa". Sono 8 quelli individuati nella nostra regione, cui si aggiungono 2 finiti in un limbo.

"Il riscaldamento globale ha un impatto evidente sull'industria dello sci – commenta **Elisa Cozzarini** co-curatrice del dossier - in Friuli-Venezia Giulia, e soprattutto nelle località più a bassa quota, da tempo non ci si può più basare sulla neve naturale per garantire l'utilizzo delle piste. È necessario l'innevamento artificiale, che comporta un uso abbondante di acqua, raccolta in bacini artificiali, e di energia, i cui costi vengono pagati dalla collettività".

La montagna, è la conclusione della ricerca, ha bisogno di un diverso modello di sviluppo, che garantisca un reddito a imprese e residenti e, allo stesso tempo, preservi e rispetti l'ambiente.

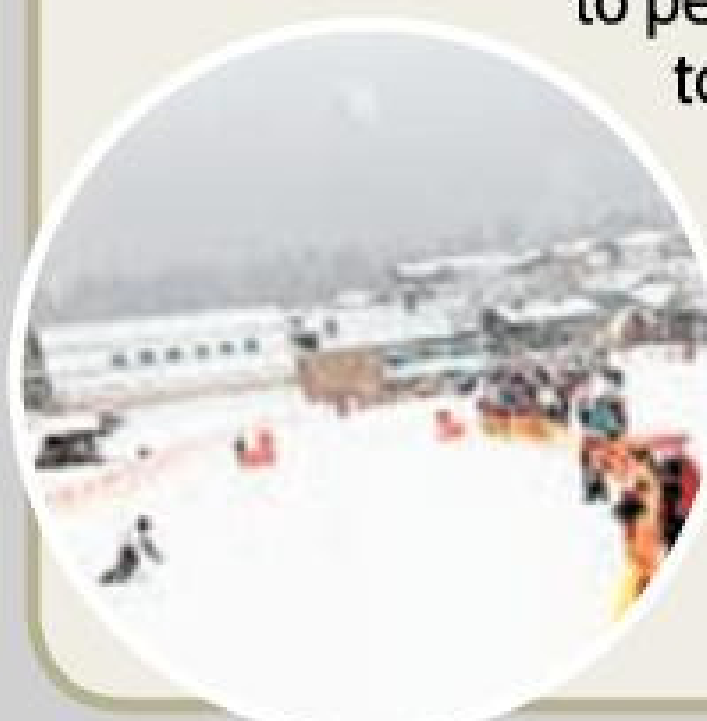
MONTE FERRO

A metà degli Anni '60 a **Sappada** fu realizzata una seggiovia che portava fino al rifugio Monte Ferro a quasi 1.600 metri. La pista, dismessa nl 2008, è ora usata in parte come sentiero di accesso.

PRADIBOSCO

Il primo impianto nella **Val Pesarina** fu costruito nel 1975 e ha operato fino al 2008. Nel 2016 è stato ristrutturato con una spesa di 3 milioni di euro, venendo poi collaudato dopo la tempesta Vaia. E' pronto per entrare in funzione, ma manca un gestore.

SAURIS

Vicino al borgo di Sauris di Sotto alla fine degli Anni '60 fu realizzato un skilift, poi però abbandonato perchè interessato da fenomeni valanghivi. Rimangono ancora i piloni e la stazione di arrivo.

> Quasi ogni Comune voleva il suo skilift e la sua pista con un enorme sperpero di denaro pubblico

delle nevi

L'inchiesta continua alle pagine 6 e 7

COLLINA

Negli Anni '70 nella località di **Forni Avoltri** a 1.250 metri fu realizzato uno skilift che però funzionò ben poco a causa della scarsità di neve. L'impianto non è mai stato smantellato e da una decina di anni è passato di proprietà al Comune.

SELLA DURION

Per una ventina d'anni dall'inizio degli Anni'70 a 1.080 metri a **Paularo** ha funzionato uno skilift creato su iniziativa privata, poi passato al Comune. L'abbandono è dovuto alla scarsità di neve e alla attrattività del polo dello Zoncolan.

SELLA NEVEA

Sul versante dell'Altipiano del Montasio, a oltre 1.100 metri nel 1982 fu realizzata una pista di slalom con uno skilift, chiusi nel 2008 per una slavina e mai più riattivati. PromoTurismoFvg ha previsto ora il loro ripristino.

LAUCO

A 1.300 metri in Val di Lauco ha operato nel corso degli Anni '70 uno skilift; è stato poi fatto un intervento di dismissione parziale: sono rimasti i tralicci per i quali non è previsto alcun intervento e pertanto risultano abbandonati.

PASSO TANAMEA

Nel comune di **Lusevera**, a 900 metri, nel 1970 fu realizzato un solo skilift che funzionò fino al terremoto del '76, venendo quindi abbandonato. Non è mai stato fatto alcun intervento di dismissione e quindi la strutturafatiscente è ancora visibile.

CLAUT

In località Tre Pini, a 613 metri, fin dagli Anni '70 ha operato uno skilift. La mancanza di innevamento costante, però, ha portato alla sua dismissione.

SELLA CHIANZUTAN

A 950 metri fin dalla metà degli Anni '60 furono costruiti ben tre skilift, poi dismessi nel 2009, senza però smantellare le strutture. La proprietà è del Comune di **Verzegnis** che ha tentato più volte di dare in gestione.

Il manto nevoso è come un lupo vestito da agnello: non sai mai cosa ti ritrovi sotto i piedi

Il mago della neve non

LUCIANO DE CRIGNIS, pioniere dello sport estremo ancora in attività, racconta come è cambiato lo sport in montagna. E spiega quali sono oggi le difficoltà del turismo invernale

Maria Ludovica Schinko

Per parlare con rispetto di montagna in questo difficile momento, abbiamo disturbato **Luciano De Crignis**: un nome, una leggenda. Il maestro di sci e di alpinismo e guida alpina di Ravascletto, classe 1944, è tra i più anziani ancora in attività: fa tuttora parte della mitica Scuola Carnia Zoncolan, nata dall'idea di **Sergio De Infanti**, che proprio quest'anno ha raggiunto il traguardo dei 50 anni. De Crignis vive ancora nella casa in cui è nato e dove trascorre l'inverno. Sempre lavorando.

"Finché potrò – spiega – non smetterò mai di sciare. Sono andato via di casa dopo il servizio militare negli Alpini come maestro istruttore. Ho subito capito che quello era il mio futuro e ho lasciato nel cassetto il contratto alla fabbrica Seima di Tolmezzo. Quando dissi ai miei genitori che avrei fatto il maestro di sci, non furono d'accordo. Non pensavano che mi avrebbe dato da vivere. Ma io mi sono impegnato e ho fatto tutta la gavetta".

Nel 1974 De Crignis è partito per lo Stelvio.

"Per mantenermi - racconta il maestro - ho lavorato sullo skilift e nell'albergo a Bormio della famiglia Sartorelli, dove sono stato per ben 27 stagioni".

Nel 2003, un incidente al ginocchio. "*Mea culpa* – continua -. La neve è un lupo con le sembianze di agnello. Non le ho dato del 'lei' e sono stato castigato. Per questo succedono gli incidenti. La neve ha mille variabili e, anche se sei un esperto, il pericolo c'è sempre. I giovani devono imparare ad aspettare. Nei fuori pista non si può mai sapere cosa c'è sotto i piedi".

Sullo Stelvio veniva il mondo. "Ho conosciuto – ricorda De Crignis - i campioni **Thoeni**, **Stenmark** e

A sinistra Luciano De Crignis in cima al Crostis. Sopra, a 4.478 metri sul Cervino, nel 1989, con Jacopo Linussio, Lelio Granier, Giuliano e Lucio Trucco

Proprio in questa stagione difficile per colpa del Covid gli esperti dicono che scenderà tanta neve

Val Senales

Volaia

Verso il Crostis

L'inchiesta continua alle pagine 8 e 9

abbandona gli sci

Gros. Ho imparato da tutti. Il periodo d'oro dello sci è stato quello della Valanga Azzurra, dagli Anni '70, appunto, al 2000. Tra i miei allievi famosi ricordo lo scià di Persia, la cantante **Gigliola Cinquetti** e altri con i quali siamo amici da 30 anni".

Memorabile l'avventura con **Jacopo Linussio**. "Il primo ottobre 1989 ho accompagnato l'imprenditore degli sci Lamborghini di Tolmezzo sulla vetta del Cervino. Aveva 85 anni. Ha sciato fino a 96, con passo lento e regolare, come ripeteva sempre".

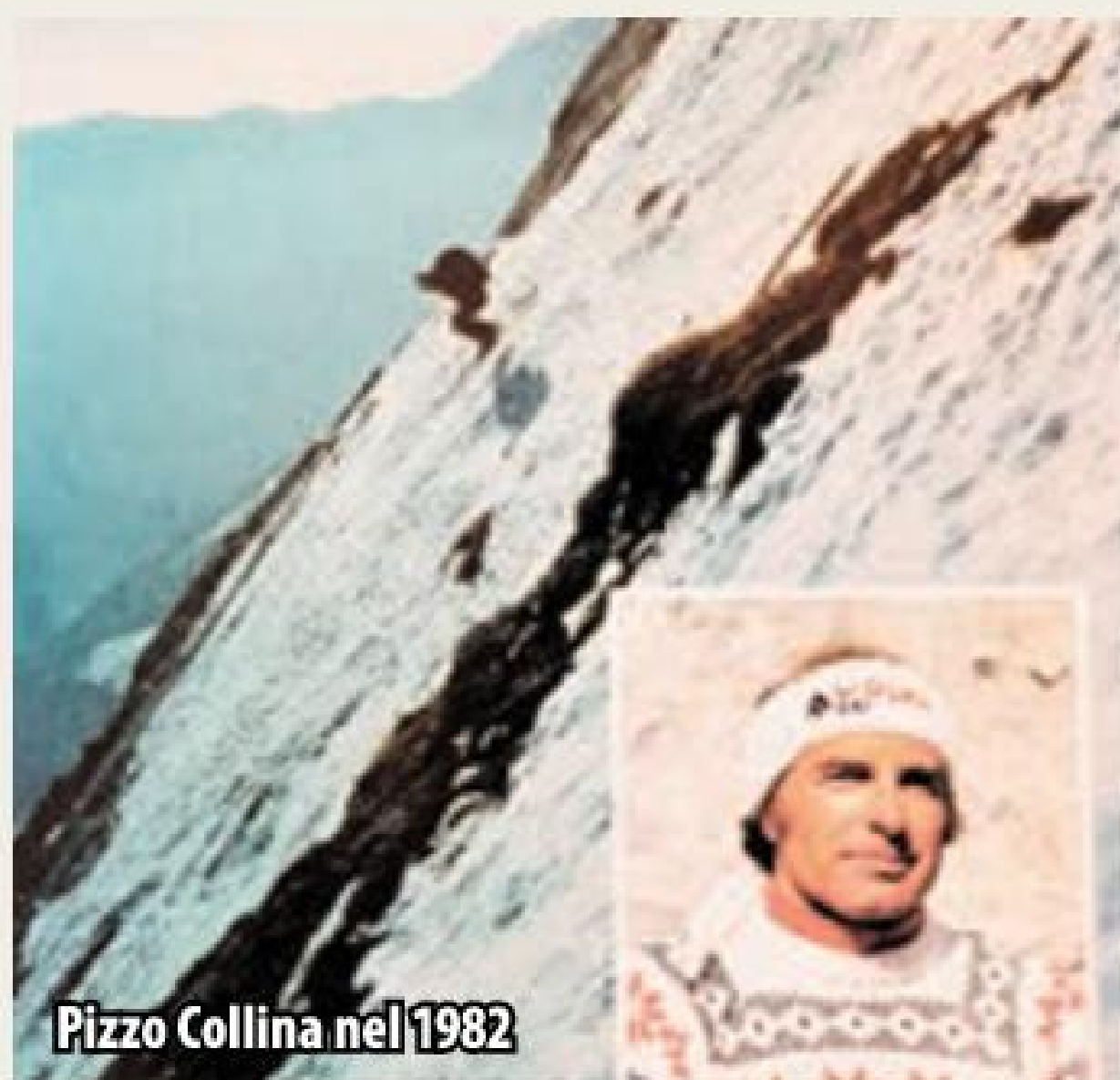
Dal 2007 al 2009, De Crignis è a Cervinia. Poi tutto è cambiato: "I giovani oggi sono diversi. Sono più attratti dagli *smartphone*. Io adoro i bambini: dai 3 ai 12 anni puoi insegnare loro la magia della neve, a scivolare e galleggiare. E sciare oggi è più facile: sci carving, scarponi leggeri, tappeti di risalita. Due ore di lezione e gli allievi scendono da soli".

La vita del maestro, invece, è più difficile. "Il clima pure è cambiato – conclude De Crignis -. E' sempre più caldo e la neve si scioglie subito. E poi sciare costa e non tutti possono permetterselo, figurarsi adesso. Anche se proprio quest'anno di Covid mi hanno detto che ci sarà più neve del solito".

EMERGENZA SANITARIA

Piango per i miei allievi e gli amici albergatori

De Crignis con due allievi provenienti dalla Sicilia

L'apertura degli impianti sciistici rimane un'incognita. Il rischio di contagio è troppo alto. "L'emergenza sanitaria – spiega **Luciano De Crignis** – mi rende più triste che preoccupato. Io vivo nella borgata di Alnetto, a Ravascletto, che conta sette persone in inverno. Difficile che il male ci tocchi, anche se il virus è molto insidioso. Piuttosto, mi dispiace per i miei piccoli allievi. Per esempio, una famiglia che viene ogni anno a Ravascletto dalla Sicilia per la settimana bianca e aveva prenotato già tre mesi fa albergo e lezioni ha dovuto disdire. E mi dispiace per gli amici del mio storico albergo Sartorelli a Bormio, che ha 40 dipendenti. Non so come se la caveranno".
Lo stesso discorso vale per gli albergatori friulani, ovviamente. Anche se i numeri sono altri.
"Il Friuli avrebbe tutte le carte per competere con le altre regioni sciistiche. La traversata carnica, da San Candido a Tarvisio, che ho fatto due volte, è un'esperienza unica: si scia per 180 chilometri senza sentire un rumore. E lo dice uno che ha sciato in tutto il mondo". Eppure, il turismo invernale in Friuli non decolla. "Innanzitutto – conclude il maestro - perché c'è una scarsa ricettività. L'Alto Adige vive di turismo e sa che da lì trae guadagno. Per questo il turista è trattato con grande riguardo".

Pizzo Collina nel 1982

De Crignis con un'allieva

Vista da casa De Crignis sul monte Zoncolan

Per evitare code i poli montani hanno già sperimentato l'acquisto degli skipass online e nuovi tornelli

Congelati al cancelletto di partenza

INVESTIMENTI IN ALTA QUOTA. L'aggiornamento e il potenziamento degli impianti di PromoTurismoFvg continuano nonostante l'incertezza sull'avvio della stagione. E i prezzi rimangono in linea con il passato

Rossano Cattivello

Le temperature di questi ultimi giorni hanno permesso agli impianti di innevamento artificiale di iniziare il loro lavoro in vista di una delle stagioni sciistiche più incerte della storia. Incertezza determinata non tanto dalle precipitazioni nevose, ma dalle regole anti Covid visto lo stop provvisorio imposto dal governo nonostante le richieste fatte dalle Regioni per un'apertura degli impianti con regole di distanziamento sociale.

PromoTurismoFvg, che gestisce i poli montani della regione, ha però proseguito anche nell'anno della pandemia negli investimenti previsti dai piani pluriennali, fatti di manutenzioni straordinarie, ammodernamenti e potenziamenti mirati delle strutture esistenti.

In cima alla lista degli interventi c'è il potenziamento dei bacini idrici in alta quota che, appunto, servono ad alimentare gli impianti di innevamento, rendendoli così più efficienti e rapidi.

Le ultime progettazioni, però, hanno voluto creare dei veri e propri laghetti, gradevoli sotto l'aspetto turistico, che in estate così diventano di interesse escursionistico. Così è stato fatto sul Varmost a Forni di Sopra e a Sauris. Grande novità a Sappada, invece, è la riapertura degli impianti 2000 dopo lo stop subito nell'ultima stagione.

PromoTurismoFvg si prepara a tutti i possibili scenari, sia in termini metereologici sia in quelli pandemici. Infatti, si è già dotata di alcuni strumenti per sciare in sicurezza. Fin da luglio ha infatti implementato e lanciato un nuovo sistema di lettura degli skipass su tutti i sei poli e per la vendita online dei ticket che consentono di ottimizzare il servizio, cercando di eliminare possibili rallentamenti e avviando un sistema per la gestione e il controllo dei flussi e la localizzazione. Con l'acquisto online si ottiene anche la registrazione degli utenti, utile non solo in caso di tracciamento, ma anche più semplicemente per analizzare i dati di flusso e per sviluppare un nuovo rapporto di marketing con i turisti.

Infine, un accenno sui costi. Nei poli friulani i prezzi sono sostanzialmente inalterati rispetto alla scorsa stagione. Rispetto ad

FORNI DI SOPRA

- Nuova pista Plan dai Pos Allargamento Skiweg Varmost3
- Nuovo Bacino innevamento ai 3 laghetti con nuovo percorso turistico
- Ammodernamento seggiovia Varmost 1 con realizzazione della copertura alta della stazione di monte
- Nuove dotazioni tecnologiche per produzione neve e miglioramento/adeguamento sala tecnica

SAURIS

- Ampliamento area sciabile Sauris di Sopra con nuova tratto di pista e ammodernamento pista Zheile
- Realizzazione nuova stazione di monte della sciovia Richelan con annesso locale ristoro e servizi al pubblico
- Nuovo sistema di distribuzione innevamento su piste nuove e piste esistente (Richelan) con nuovo bacino accumulo idrico (12.000 mc) a Sauris di Sopra
- Nuovo sistema innevamento piste Sauris di Sotto con realizzazione bacino di accumulo innevamento (6.000 mc) e annessa sala tecnica
- Completo rifacimento sciovia Richelan

Il nuovo bacino di innevamento sul Varmost

il FRIULI
C'era una volta lo sci

ZONCOLAN

- Bacino innevamento "Goles" (40.000 mc) con annessa sala tecnica e adeguamento area sciabile pista Goles
- Adeguamento tecnologico al sistema di distribuzione innevamento con rifacimento linee pista 1 (con nuovi punti produzione neve) e connessioni alla sala tecnica val di Nuf per un maggior efficientemento del sistema di distribuzione
- Adeguamento funzionale sala tecnica Val di Nuf
- Nuovo skiweg pista 4 per migliorare l'offerta per le scuole sci e relativo tratto del percorso sci alpinisti alternativo e più funzionale all'esistente
- Ammodernamento seggiovia Valvan con realizzazione della copertura alta della stazione di Monte
- Nuove dotazioni per produzione neve e miglioramento/adeguamento sale tecniche

PIANCAVALLO

- Sostenibilità e indipendenza idrica dell'80% grazie al recupero delle precipitazioni meteoriche dal sottosuolo
- Pavimentazione innovativa e naturale (no asfalto) in chiave turistica della viabilità forestale sulla dorsale di Piancavallo (collegamento Cansiglio- Venezia delle Nevi)
- Nuove dotazioni per produzione neve e miglioramento/adeguamento sale tecniche

altre località concorrenti, lo skipass giornaliero, che passa da 38,50 a 39,50 euro, ha un costo inferiore del 30 per cento, mentre per gli stagionali sono più bassi fino al 50 per cento. E a proposito del stagionale, chi lo rinnova entro il 4 dicembre gode di uno sconto del 20 per cento, ricevendo inoltre in omaggio una card multiservizi.

I poli sciistici di PromoTurismoFvg, infine, continueranno a essere gli unici dell'arco alpino a garantire la gratuità per tutte le tipologie di skipass per i bambini con meno di 8 anni, indipendentemente dall'acquisto di uno skipass da parte dell'accompagnatore. I minori tra 8 e 14 anni invece pagano una tariffa fissa di 10 euro al giorno.

Infine, anche per questa stagione è confermato 'Abbonamento Pedoni Winter', una novità introdotta nella scorsa stagione invernale, che prevede un abbonamento per 10 corse e permette di utilizzare tutti gli impianti di risalita aperti ai pedoni nell'arco dell'intera stagione invernale. Questo, al fine di fornire un prodotto turistico ideale per gli appassionati delle escursioni a piedi, sempre più numerosi, e per ampliare l'offerta a nuovi potenziali utenti, secondo la strategia del Piano Montagna365, presentato e approvato dalla giunta regionale nell'ottobre del 2019.

Seggiovia sullo Zoncolan (foto Luciano Gaudenzio)

TARVISIO

- Allargamento slittovia dell'Angelo di 400 metri
- Nuove dotazioni tecnologiche per produzione neve e miglioramento/adeguamento sale tecniche

SELLA NEVEA

- Intervento radicale e importante con la messa a punto di nuove dotazioni per produzione neve e miglioramento/adeguamento sale tecniche Camet
- Inizio lavori al bacino innevamento Camet 2 la cui attivazione prevista è nel 2021/22

SAPPADA

- Si riapre la pista Sappada 2000 dopo la chiusura della stagione 2019/20
- Nuove dotazioni per produzione neve
- Manutenzione straordinaria per rimessa in esercizio seggiovie Sappada 2000
- Dotazione mezzi battipista e altri di servizio

Vi svelo un obiettivo,

STEFANO ZANNIER. Il Friuli non è più maglia nera nei fondi europei di sostegno all'agricoltura: aver sbloccato la spesa del Psr è il risultato più importante per l'assessore regionale che ora traccia l'agenda di lavoro per il resto del mandato

Rossano Cattivello

Nuovi strumenti finanziari flessibili e veloci da affiancare al Programma di Sviluppo Rurale, creazione di organizzazioni di produttori, in particolare della filiera del latte, per aggredire meglio un mercato sempre più complesso e la diffusione di una nuova mentalità che capisca come all'interno della regione sia necessario agire uniti. Quelli segnati nell'agenda dell'assessore regionale **Stefano Zannier** sono, rispettivamente, un obiettivo, un sogno e un'utopia. L'agricoltura e tutte le filiere che si porta dietro hanno sofferto meglio di altri settori gli effetti della crisi pandemica, anche se sono emerse difficoltà strutturali e debolezze a macchia di leopardo.

Sembra che il settore agroalimentare sia quello meno colpito dalla crisi economica pandemica, ma è proprio così?

"Sicuramente ha mediamente subito di meno gli effetti della crisi pandemica, ma con significative differenze all'interno dello comparto stesso. Risulta evidente che le produzioni destinate al mercato HoReCa (hotel, ristoranti e catering, *ndr*) hanno subito una forte contrazione e la continuano a subire. Tutte le attività agrituristiche, inoltre, hanno subito le stesse perdite degli esercizi della recettività e della ristorazione. Il rimbalzo verificatosi dopo la prima ondata pandemica aveva aiutato a una parziale tenuta del sistema, ma l'emergenza attuale sta complicando notevolmente la situazione. In molti altri casi si sono verificati eventi speculativi che hanno comportato una sensibile riduzione dei prezzi riconosciuti ai produttori primari i quali si sono trovati indifesi rispetto a queste azioni di mercato, peraltro non perseguibili o limitabili con strumenti regionali. L'insieme dei provvedimenti di ristoro o le azioni nazionali di mercato, hanno cercato di limitare gli effetti ma con risultati tutti da dimostrare".

Del suo mandato, fino a ora, di cosa va più fiero?

"In primis aver riportato a livelli dignitosi l'avanzamento della spesa sul Programma di Sviluppo Rurale. A inizio mandato, il salvataggio dal disimpegno dei fondi, sembrava una partita persa, visto che il Friuli-Venezia Giulia era relegato in coda alla classifica nazionale sulla capacità di spesa, mentre oggi siamo ampiamente nelle medie stabilite e viaggiamo oltre metà classifica in costante avanzamento. Questo si traduce in fondi che arrivano regolarmente ai beneficiari.

Un altro punto di soddisfazione è relativo all'iniziativa di sostegno rivolta ai giovani imprenditori agricoli in aree montane: riuscire a dare un sostegno importante e vedere la norma riscuotere un enorme interesse da parte dei nostri giovani è stata una bella soddisfazione. Riuscire a finanziare direttamente il contributo o, comunque, consentire attraverso il finanziamento con sconto del contributo l'aiuto a tutti i richiedenti è stato un ulteriore motivo di soddisfazione.

Altre norme che hanno girato molto bene sono relative al sostegno alle filiere del comparto lattiero caseario oltre che al preziosissimo strumento del fondo di rotazione della legge 80 su cui abbiamo investito importanti risorse e che recentemente è stato anche assunto come caso di studio tra *best pratic* a livello europeo".

E quale obiettivo vuole portare a casa prima della fine del mandato?

"Riuscire a creare dei set normativi regionali da affiancare al Programma di Sviluppo Rurale in modo da poter disporre di strumenti flessibili e veloci per intervenire a seconda delle necessità al di fuori delle rigidità di matrice europea.

Il sogno sarebbe invece veder nascere un numero maggiore di organizzazioni dei produttori (Op), latte in particolare, al fine di poter effettuare anche azioni di mercato. Sarebbero indispensabili delle piattaforme logistiche per favorire le produzioni ortofrutticole e agroalimentari utili alla distribuzione sul mercato regionale ed extra regionale e l'implementazione dei con-

Il marchio IoSonoFvg vuole promuovere l'intera regione, la macchina del marketing è sempre perfettibile

un sogno e un'utopia

L'assessore regionale Stefano Zannier durante i lavori del Consiglio regionale, sotto mentre indossa la mascherina col marchio IoSonoFvg

tratti di filiera quale strumento per la sostenibilità delle filiere stesse.

L'utopia sarebbe invece quella di veder nascere una mentalità che, pur valorizzando il sano campanilismo, locale o produttivo poco importa, sappia fare azione comune rispetto alla necessità di unità delle varie componenti del comparto agricolo sfruttando anche le aggregazioni per colmare eventuali componenti mancanti delle filiere agricole o agroindustriali".

Marchio IoSonoFvg: qual è il vero obiettivo di questo progetto?

"Creare uno strumento che garantisca alle aziende di beneficiare di una promozione generale dell'intero Friuli-Venezia Giulia, ponendo alla base il concetto di aziende sostenibili a livello ambientale, economico e sociale, garantendo un efficace meccanismo di tracciabilità senza sostituire le certificazioni di origine e di qualità. Ampliando poi lo stesso marchio a tutti i settori oltre a quello agricolo, si andrebbe a replicare l'esatto modello utilizzato oggi da altre Regioni, o meglio Province, che tanto successo hanno ottenuto".

La macchina della promozione funziona bene o ha bisogno di qualche aggiustamento?

"Tutto è sempre perfettibile. Per quanto mi riguarda, la promozione viene effettuata su indirizzi condivisi con il collega al Turismo e realizzata da PromoTurismoFvg. Sicuramente sarà necessario implementare e focalizzare le promozioni basandosi sui report di efficacia delle stesse. In particolar modo per quelle relative a IoSonoFriuliVeneziaGiulia. Bisogna infine distinguere i livelli di competenza della promozione".

Come vede, dopo tre anni, l'assetto dei tre strumenti a sua disposizione: Ersa, PromoTurismoFvg e Agrifood Fvg?

"In realtà lo strumento direttamente a mia disposizione è Ersa che sta riportando il baricentro verso l'assistenza tecnica e la trasmissione delle conoscenze dell'innovazione. L'attività di sostegno alla promozione è limitata al solo B2C, mentre il Cluster Agrifood è un soggetto con cui collaboriamo costantemente sia per il monitoraggio delle tematiche relative al comparto agricolo, sia per la gestione del progetto IoSonoFvg. A PromoTurismoFvg vengono dati degli indirizzi condivisi con il collega al Turismo, ma non rientrano nella mia gestione diretta".

Qual è lo stato di salute delle nostre corazzate dell'agroalimentare: San Daniele, Montasio e vino?

"San Daniele sconta il momento di difficoltà comune anche ad altre Dop relative ai prosciutti, come il Parma, ma con dati leggermente migliori. Certo, la ripresa è condizionata dalla pandemia.

Il Montasio per contro si è avvantaggiato grazie ad alcuni bandi vinti a livello nazionale da aziende regionali e ha quindi elevato la produzione. Il Consorzio di tutela del formaggio si sta impegnando a fondo per riposizionare il prodotto sul mercato anche con importanti azioni di marketing mirato.

Il mondo del vino, infine, è caratterizzato dal periodo con situazioni diversificate tra i singoli produttori e certamente ha necessità di riposizionare il livello generale di collocazione sul mercato dei prodotti, con una adeguata strategia coordinata ma… forse qui l'unità è vera utopia".

Cosa c'è dietro le polemiche sul Consorzio agricolo? Lei che idea si è fatto?

"C'è sicuramente un importante progetto nazionale. I dati in nostro possesso oggi non ci permettono valutazioni di merito ma, vista la centralità del Consorzio Agrario Fvg rispetto al comparto agricolo regionale, alle perplessità che da più parti si sono manifestate e al fatto che amministrativamente la progettualità non è soggetta al controllo dell'amministrazione regionale, al fine di esprimere una posizione politica alta e trasversale, ho proposto che sia condivisa un'azione consiliare per stigmatizzare la posizione politica della Regione Friuli-Venezia Giulia".

PREZZI BASSI
TUTTO L'ANNO

Offerte dal 25 novembre al 8 dicembre 2020

www.supermercativisotto.it

MORTADELLA 4 CASTELLI IGP

al Kg € 6,90 all'etto

€ 0,69

MONTASIO FRESCO DOP

al Kg € 6,90 all'etto

€ 0,69

ROAST BEEF DI BOVINO ADULTO

CONFEZIONE FAMIGLIA

al Kg

€ 8,90

PIZZA BELLA NAPOLI LA CLASSICA MARGHERITA BUITONI 650 g

€ 2,29

ARANCE NAVEL

€ 1,19 al Kg

STRACCHINO NONNO NANNI 250 g

€ 2,29

LA FRUTTA E LA VERDURA

Prodotto	Prezzo
FINOCCHI	€ 1,19 Kg
PATATE TRADIZIONALI PIZZOLI 2 kg	€ 1,69
ARMONIA BONDUELLE 150 g	€ 0,99

LA MACELLERIA

Prodotto	Prezzo
TAGLIATA DI SCOTTONA	€ 11,90 Kg
ARROSTO DI SUINO	€ 4,90 Kg
COTOLETTA DI POLLO VIENNESE AIA 300 g	€ 2,98

LA GASTRONOMIA

Prodotto	Prezzo
PROSCIUTTO COTTO FETTA GOLOSA GALBANI	€ 1,19 etto
GORGONZOLA DOLCE DOP	€ 0,69 etto

LE SPECIALITÀ FRESCHE

Prodotto	Prezzo
CUBETTI DI PANCETTA DOLCE/AFFUMICATA NEGRONI 2x100 g	€ 1,85
VORTICI PERUGINA assortiti 4x90/4x100 g	€ 1,49

I SURGELATI

Prodotto	Prezzo
PISELLI BIOLOGICI ALCE NERO 450 g	€ 1,69
VONGOLE DELL'ADRIATICO I PESCAORI 1 kg	€ 5,90

LA DISPENSA

Prodotto	Prezzo
CAFFÈ HAG CLASSICO 250 g	€ 1,69
KINDER BRIOSS 10 merendine	€ 1,99
LINEA VINI BIANCHI/ROSSI PASCO GRION 75 cl	€ 1,59

PERSONA, CASA, PET CARE

Prodotto	Prezzo
DETERSIVO PER PIATTI IGIENIZZANTE CON BICARBONATO SCALA 750 ml	€ 0,55
ASCIUGATUTTO FOXY MEGA 2 VELI 6 maxi rotoli	€ 3,59

> I suoi prodotti, con un'etichetta da favola, sono venduti anche nel ristorante dei genitori, del quale ha preso le redini

IL VIANDANTE Giuseppe Ragogna

PSICOLOGIA

NON HA DIMENTICATO LA SUA LAUREA DANDO SPAZIO A UNA FATTORIA DIDATTICA

Chi si accontenta non gode e uccide i sogni

Caterina Pillinini ha detto addio all'ufficio per dare vita a Cavazzo Carnico a un'azienda agricola

L'attrazione fatale per i luoghi di infanzia l'ha riportata a Cavazzo Carnico a vivere secondo i tempi scanditi dalla natura. Caterina Pillinini, con laurea di psicologia nel cassetto, si occupa dei prodotti della terra, in luoghi difficili come quelli di montagna: "A Trieste stavo bene, avevo un posto fisso nel ramo assicurativo, ma non sopportavo il lavoro d'ufficio. Portavo a casa frustrazioni e ansie". Ha scelto così di riallacciarsi gli scarponi e di costruirsi una vita diversa. Caterina si apre in un sorriso solare: "Chi si accontenta gode è un motto che non fa per me, perché uccide i sogni. Meglio rischiare almeno una volta per poter dire di averci provato". Cinque anni fa ha avviato una piccola azienda agricola, impostata su coltivazioni che recuperano colture un po' trascurate: rabarbaro, topinambur, ribes nero e tutta una serie di ortaggi. "Ovviamente - aggiunge scrupolosa - nel rispetto della terra con metodi naturali. Sono orgogliosa della certificazione biologica".

Il richiamo dei valori del territorio ha stregato l'intera famiglia: il fascino di quella che per loro è una sorta di montagna sacra, la Amariana, chiamata affettuosamente 'la Mariane', ha indotto i genitori ad anticipare di qualche anno le mosse della figlia, allora impegnata all'università. Entrambi insegnanti a Trieste, hanno mollato tutto per avviare a Cavazzo Carnico il 'Borgo Pascolle', un ristorante che mette la Carnia nei piatti. Il 'paracadute' di mamma Rita e papà Lucio ha incoraggiato le scelte audaci della psicologa-coltivatrice. Caterina lo ammette con visione pragmatica: "Il lavoro della terra impone sacrifici. È bene averne coscienza, perché l'atmosfera bucolica evapora di fronte agli ostacoli. Che cosa accade quando arriva la gelata improvvisa, o la tempesta che distrugge il lavoro di un anno? Servono strategie". I suoi meccanismi hanno la forza di un'agricoltura 'multitasking', un modello che si sta diffondendo un po' in tutt'Italia, amato soprattutto dalle nuove generazioni. In pratica, fare un po' di tutto.

Caterina Pillinini

Nel caso di Caterina, il metodo di impresa si apre a un ventaglio di attività: dalla coltivazione alla trasformazione dei prodotti. Dalle sue mani escono centinaia di vasetti di confetture e di conserve sott'olio. Poi c'è la vendita con il marchio 'La gallinella saggia' che lei spiega ridendo: "Ho ripreso una favola d'infanzia. Il messaggio trasmette un'idea di futuro contro la tendenza al tutto e subito. Una parte dei chicchi di grano serve alla semina e non al consumo immediato". Ora, ancora fresca di matrimonio, con un sostegno in più, ha preso in mano anche le redini del ristorante, che utilizza anche come vetrina dei suoi prodotti. E non si è dimenticata neanche di essere psicologa: così c'è spazio per la fattoria didattica e, soprattutto, sociale, in modo da esprimere tutta la sua sensibilità per le persone più svantaggiate.

LA LAVAGNA DI TERSITE

Pierino Asquini

Natale con gli sci? Governo e Regioni impegnati in uno slalom parallelo tra gli esperti sperando in una discesa libera dei contagi.

Friulano sorpreso a tanti chilometri da casa ha presentato l'autocertificazione. "Motivi di salute: mi stavi rompint lis balis".

Udine. Bar chiusi e minzione impellente. Fa la pipì contro un albero alzando la gamba per fingersi un cane. La moglie, complice, lo chiama Fuffi. Multata: non aveva il sacchetto per le deiezioni.

Nuove disposizioni di Fedriga. Arancione non è un colore regionale: istituite zone rosse Merlot e gialle Sauvignon in Friûl; rosso Terrano e giallo Vitovska a Trieste.

In quel tempo. "Lazzaro esci! Non sei più in zona rossa".

BUTTIAMOLA IN RIMA

Gianni Stroili

In questa stagione i tifosi della Ferrari
sono afflitti da una tristezza senza pari
perché ogni volta la loro beniamina
invece di correre veloce, cammina.
In questi casi, come si usa,
i piloti sono sotto accusa.
Il loro ritardo invece è un'astuta garanzia
contro i rischi dell'incessante pandemia:
se infatti ciascuno di loro si dimostra così lento
è solo per rispettare le regole del distanziamento.

Territorio

I lavori post Vaia hanno dato molto lavoro alle imprese, ma in altri ambiti il discorso cambia

Le imprese Doc evitano

APPALTI. Sebbene le aziende del territorio siano favorite nei piccoli lavori, se gli importi crescono gli enti invitano soggetti da fuori regione. L'Ance chiede di applicare il decreto Semplificazione

Alessandro Di Giusto

Gli appalti pubblici e la loro trasparenza sono questioni da sempre oggetto di discussione, che si trasforma immancabilmente in polemica quando le cose non vanno per il verso giusto. La casistica è ampia, ma basta citare casi come quello del rifacimento di via Mercatovecchio, dove l'appalto è stato vinto da una ditta di Teramo e il Comune si è trovato al posto della pietra piasentina un altro materiale, o la vicenda dell'appalto comunale per il trasporto scolastico gestito per oltre una quarantina di Comuni dalla Regione, andato a un'azienda di Lecce con gravi disservizi un po' ovunque all'inizio dell'anno scolastico. Moltisi chiedono se abbia senso appaltare ad aziende molto distanti utilizzando come parametro fondamentale il massimo ribasso, o se non sia più corretto cercare di far lavorare le aziende locali, pure in concorrenza tra loro.

Il problema riguarda soprattutto gli appalti di maggiori dimensioni, e il fatto che l'ente appaltante a volte non ha le competenze necessarie per indire correttamente il bando. "Nella nostra regione – sottolinea **Pietro Petrucco**, vice presidente nazionale di Ance (Associazione nazionale costruttori edili) - la maggior parte dei lavori messi a gara, in particolare quelli post tempesta Vaia, hanno coinvolto in modo massiccio le imprese locali. Negli altri casi, tuttavia, le stazioni appaltanti potrebbero e dovrebbero gestire meglio i bandi. Il decreto Semplificazioni ha introdotto la possibilità di fare gare negoziate con inviti secondo precisi scaglioni: fino a 150mila euro in affidamento diretto, da 150 a 350mila senza bando invitando 5 operatori, fino al milione di euro invitando minimo 10 operatori. Ebbene il decreto offre ampi margini, ma spesso le stazioni appaltanti locali non lo stanno interpretando nel senso di favorire il concetto di prossimità. Eppure dare un appalto da 700 mila euro a un'impresa che ha vinto nonostante arrivi da centinaia di chilometri di distanza dovrebbe far sorgere qualche dubbio. Il concetto di prossimità non va confuso con il protezionismo ma è pura ragionevolezza se si tratta di piccoli appalti. Ovvero le stazioni appaltanti potrebbero invitare a rotazione le imprese locali evitando di invitare il mondo intero. In un recente bando FvgStrade ha invitato 17 imprese delle quali ben otto di fuori regione per un appalto di circa 900mila euro. Abbiamo imprese ben strutturate e organizzate che rispettano tutte le regole e devono fare i conti con chi invece non è strutturato. Perché

Troppi enti che appaltano sono spesso privi delle necessarie competenze con il risultato che tutto si blocca

PROPOSTA

Impariamo da Bolzano e Trento

Sulla questione degli appalti dei il Gruppo consiliare del Patto per l'Autonomia ha presentato lo scorso marzo una proposta di legge che nelle intenzioni dei proponenti dovrebbe fornire risposte alle aziende prendendo come esempio quanto legiferato in materia dalle due Province Autonome di Trento e Bolzano.

Gli interventi previsti nella proposta di legge, valutata positivamente dalle categorie economiche, ma tutt'ora in attesa di essere discussa, prevedono tra gli altri il calcolo del valore degli appalti, con l'utilizzo del prezzario regionale; la selezione degli inviti nel caso di procedure negoziate e criteri di valutazione delle offerte con l'obiettivo di promuovere l'accesso ai lavori pubblici delle imprese locali, valorizzando il legame di queste ultime con il territorio sul quale operano (operatività rispetto al luogo dei lavori, uso delle filiere locali, minor impatto ambientale) e le esperienze acquisite nei confronti delle stazioni appaltanti della regione; sopralluogo obbligatorio per permettere la formulazione consapevole delle offerte; elenco regionale degli operatori economici per velocizzare le procedure di assegnazione dei lavori.

A disposizione di Comuni ed enti un apposito ufficio dell'Assessorato regionale per preparare i bandi di gara

brutte sorprese

non avvalerci dell'opzione offerta dal decreto?".

Bisogna ridurre il numero delle stazioni appaltanti

C'è poi c'è il problema delle stazioni appaltanti, troppe e spesso prive di competenze: "Basterebbero in questa regione - spiega Petrucco - poche stazioni appaltanti, anche perché un piccolo Comune o altre realtà poco strutturate semplicemente non hanno le competenze per affrontare un appalto complesso. L'ufficio tecnico di un Comune di 2.000 abitanti nella migliore delle ipotesi ha un geometra che non è in grado di affrontare dal punto di vista tecnico e legale un appalto. Insomma chiedono ai soggetti che partecipano alla gara di essere qualificati, ma bisogna che avvenga altrettanto per la stazione appaltante. La Regione potrebbe sicuramente fare qualcosa in tal senso, risolvendo molti problemi".

LAVORI IN CORSO

"Diamo una mano alle aziende locali e ai piccoli Comuni"

I costruttori chiedono alla Regione di dare una mano alle aziende locali evitando di invitare anche quelle di altri territori e di risolvere il problema dell'eccessivo numero distazioni appaltanti, prive spesso delle competenze necessarie per predisporre un buon bando di gara ed evitare così sgradite sorprese. Abbiamo girato le richiesta direttamente all'assessore regionale alle Infrastrutture **Graziano Pizzimenti**.

Graziano Pizzimenti

Assodato che gli appalti per i quali si arrivano aziende da fuori Fvg sono soprattutto quelli di importo più elevato, cosa può fare la Regione?
"Per gli appalti piccoli non ci sono problemi e le imprese del territorio sta lavorando. Nel caso degli appalti di importo elevato, invece, bisogna sottolineare che nella nostra regione operano ormai poche aziende operanti nel settore dell'edilizia e delle infrastrutture sufficientemente strutturate per gestire questo tipo di lavori. Tocca quindi per forza rivolgersi ad aziende extra regionali. Per altro, il problema riguarda le gare oltre soglia che, tuttavia, nel bilancio complessivo sono meno ricorrenti. Fatta questa doversa premessa, e ribadendo quanto sia indispensabile garantire trasparenza e rotazione, evitando qualsiasi pratica che possa far pensare a gare pilotate, è chiaro che l'ideale sarebbe tentare una strada che stia all'interno del recinto fissato dai parametri europei e nazionali e che al contempo garantisca alla Regione di sfruttare la propria autonomia autonomia".

Verrebbe da pensare che abbiate spazi ristretti di manovra.
"Il sentiero è stretto, ma meno di quanto si immagini, nel senso che ci si può ritagliare margini di manovra predisponendo meccanismi capaci di garantire maggiore attenzione alle realtà locali pur garantendo trasparenza ed equidistanza".

Cosa si può fare in merito all'eccessivo numero di stazioni appaltanti e al fatto che spesso non hanno le competenze necessarie?
"E' un problema sul quale, come assessorato, stiamo intervenendo da tempo, nel senso di fornire un supporto concreto ai Comuni che ne fanno richiesta perché sguarniti del personale necessario o in quanto appalti di certe dimensioni si verificano raramente e dunque mancano le persone che abbiano la preparazione necessaria. Abbiamo messo a disposizione un apposito ufficio che fornisce supporto predispone il bando di gara in maniera assolutamente gratuita. Se un Comune che non ha competenze a disposizione deve fare un appalto da 500 mila euro, fa predisporre il progetto e poi passa tutto in mano al nostro ufficio. Non solo Comuni, ovviamente, ma anche altri enti che si rivolgono a noi per avere una consulenza sulla predisposizione delle gare. Capisco bene avendo fatto il sindaco in quali condizioni si trovino molti municipi privi di personale, ma abbiamo a disposizione questo strumento, che funziona bene da oltre due anni e invito caldamente a usarlo. Fino ad oggi questo ufficio ha predisposto centinaia di appalti e ha dimostrato di funzionare bene".

Territorio

L'aspetto tecnico-scientifico - spiega Fontanini - sarà affidato al museo di Storia naturale. Il Covid-19 ha bloccato tutti i lavori

L'orto non è più felice

UDINE. In pieno centro studi ci sono 3.000 metri quadrati di terreno adibiti alla didattica. Da anni ormai l'area è in stato di abbandono, ma adesso il Comune ha preso in mano la sua gestione ed è previsto il recupero

L'ingresso sbarrato all'orto di via Urbanis

"Per ragioni tecnico-ammnistrative l'accesso all'orto botanico è temporaneamente precluso ai visitatori. Ci scusiamo per il disagio".

Questo scarno messaggio si legge su un cartello all'ingresso di quello che era l'Orto botanico didattico di via Francesco Urbanis, patrimonio della fu Provincia di Udine, in pieno centro studi, dietro il liceo scientifico Marinelli. Poche parole per avvertire i visitatori che nel giardino non sbocciano più i fiori. Ormai da anni.

Leggendo i commenti su Tripadvisor, già nel 2016 i visitatori sconsigliavano la visita.

Uno di loro si diceva sconcertato per aver trovato piante secche e malate. Nel 2017 un altro parlava di deserto, pantano, cartellini illeggibili e serre in pessimo stato. Eppure, l'orto botanico, aperto fin dagli Anni '50, occupa una superficie di oltre 3.000 metri quadrati e nel corso del tempo è stato oggetto di diversi interventi, per rinnovare serre, magazzini, laboratori didattici, oltre a terreni e aree di coltivazione.

PROGETTO DI RILANCIO

Il sindaco di Udine, **Pietro Fontanini**, però, ha l'orto botanico friulano nel cuore e non vuole assolutamente che questo patrimonio vada perso.

"Quando ero presidente della Provincia di Udine – spiega - avevo investito molto per la sua manutenzione. Ora che la gestione dell'orto è passata al Comune ci sarà un vero rilancio. Abbiamo deciso di affidare la sovrintendenza tecnico-scientifica al museo di Storia naturale. L'obiettivo è che gli studenti delle scuole possano visitarlo, frequentare i suoi spazi e usare aule e laboratori per motivi didattici. Non abbiamo ancora deciso a quanto ammonterà il finanziamento dei lavori. Purtroppo, l'emergenza sanitaria ha bloccato tutti i progetti".

Anche il vicesindaco **Loris Michelini** appoggia l'idea di un recupero degli spazi.

"Adesso l'orto botanico è in stato di quasi abbandono – spiega il vicesindaco - ma sono stati già decisi gli interventi e il suo affidamento per la parte tecnica al museo di Storia naturale. E' possinbile anche la collaborazione dell'Università".

VERDE PUBBLICO

Patrimonio della città

Per l'assessore alla Cultura del Comune di Udine, **Fabrizio Cigolot**, "non è vero che l'orto di via Urbanis è in stato di totale abbandono. D'altra parte, gli udinesi hanno fatto una raccolta firme, per impedire il taglio di quattro alberi in castello, come se fosse la fine del mondo. Dopo l'abbattimento delle piante io sono salito a controllare e il verde è tenuto benissimo".

Anche Cigolot mette in campo il museo di Storia naturale. "La competenza di un botanico – conclude l'assessore – sarà fondamentale, quando il progetto di recupero andrà a regime. Anche l'assessore **Giulia Manzan**, che ha competenza sugli orti, è d'accordo. E' chiaro l'impegno del Comune a salvaguardare l'orto botanico che è un vero patrimonio della città".

Rusticus
Steak House e Pizzeria

Via Giovanni Minut, 1
AQUILEIA (UD)

ASPORTO e DELIVERY (entro 15km)

Orari: 10-13 18-22
Lunedì chiuso

Tel. **0431.918902**

Seguiteci su

Il Rusticus vi propone : tartare, carpacci, costate, maxi grigliate per gruppi o famiglie con otto tipi di carne e verdure, pizze e panini con hamburger di Black Angus e vegetariani. Particolare attenzione viene rivolta alla selezione rigorosa delle materie prime, impiegate per le nostre preparazioni.

Menù

ANTIPASTI

BRUSCHETTA POMODORINI E BASILICO	€ 6,00
POLPETTE DI MELANZANE cuore morbido di mozzarella fondente, con gazpacho di pomodoro e basilico	€ 8,00
PETTO D'OCA AFFUMICATO	€ 10,00
CRUDO DI SAN DANIELE	€ 10,00
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	€ 10,00
SALAME ALLA BRACE ALL'ACETO BALSAMICO E FRICO con polenta alla piastra	€ 12,00
TARTARE DI MANZO con crostini di pane e riccioli di burro con cipolla rossa di Tropea, capperi, tabasco, olio extra vergine di oliva	€ 15,00

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	€ 8,00
SPAGHETTI POMODORO FRESCO E BASILICO	€ 10,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA CARBONARA con guanciale, pecorino, pepe nero e rosso d'uovo	€ 13,00
GNOCCHI ALLA SORRENTINA con pomodoro, basilico e mozzarella gratinati al forno	€ 12,00
SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALL'AMATRICIANA con guanciale, pecorino, pomodoro e peperoncino	€ 13,00

CARNI SELEZIONATE

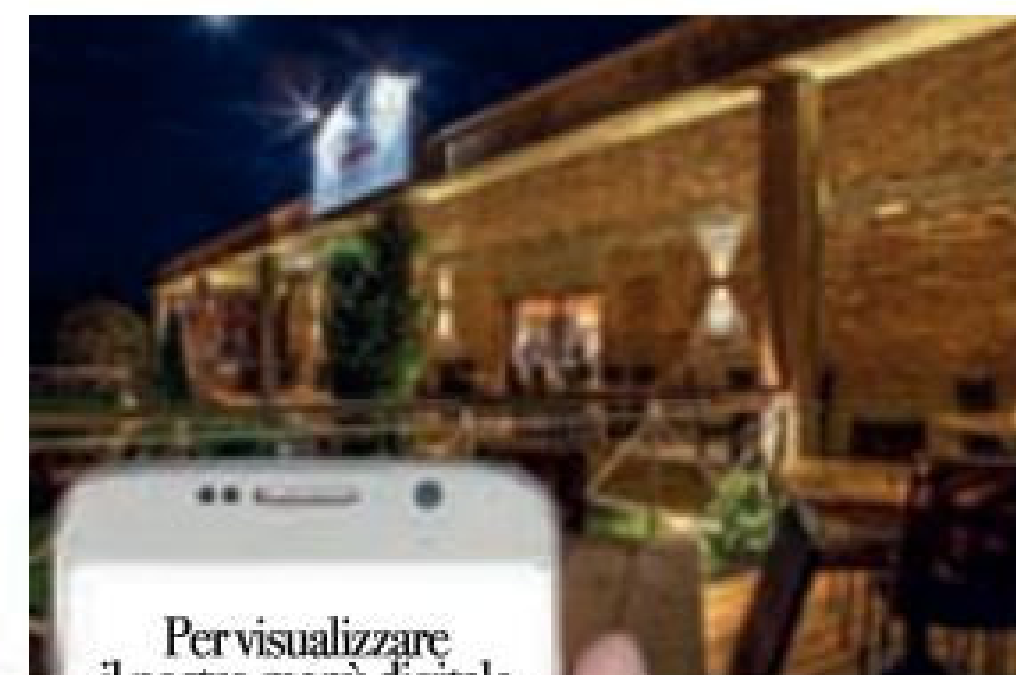
TAGLIATA DI SOVRACOSCIA DI POLLO con rucola, pomodorini e grana	€ 12,00
COSTINE DI MAIALE ribs BBQ (800 grammi) con patate fritte	€ 15,00
GRIGLIATA MISTA pollo, collo, salsiccia, pancetta, costine, covaticci e polenta	€ 15,00
TAGLIATA DI MANZO controfiletto (300 grammi) con rucola, pomodorini e grana	€ 20,00
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (gr.250)	€ 23,00
FILETTO AL PEPE VERDE (gr. 220)	€ 25,00
SIRLOIN STEAK ribeye di angus irlandese	€ 28,00
PIATTO RUSTICUS (grill per 2 persone) pollo, collo, salsiccia, pancetta, costine, roastbeef, cevapcici, polenta, patatine fritte e verdure grigliate	€ 45,00

PIZZE

MARGHERITA pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico, olio E.V.O.	€ 6,50
MARINARA pomodoro San Marzano, origano, olio all'aglio	€ 5,50
DIAVOLA pomodoro San Marzano, salamino piccante, fior di latte di Agerola, basilico e olio E.V.O.	€ 8,00
NAPOLETANA pomodoro San Marzano, olive taggiasche, capperi , filetti di acciughe, olio all'aglio , fior di latte di Agerola, origano e olio E.V.O.	€ 9,00
BUFALINA pomodoro San Marzano, basilico, mozzarella di bufala campana D.O.P. e olio E.V.O.	€ 9,00
VERDURE pomodoro San Marzano, melanzane, peperoni in padella, zucchine, olive, fior di latte di Agerola e olio E.V.O.	€ 9,00
CAPRICCIOSA pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, carciofi, funghi, basilico e olio E.V.O	€ 8,50
QUATTRO FORMAGGI brie , gorgonzola, parmigiano reggiano, edamer, fior di latte di Agerola, basilico e olio E.V.O.	€ 9,00
TONNO E CIPOLLA pomodoro San Marzano, filetti di tonno, cipolla rossa di Tropea, fior di latte di Agerola, basilico e olio E.V.O.	€ 9,00
SAURIS funghi freschi, brie, gorgonzola, speck di Sauris, provola affumicata di Agerola, basilico e olio E.V.O.	€ 10,00
QUATTRO STAGIONI pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi, salamino piccante, fior di latte di Agerola, basilico e olio E.V.O.	€ 9,00
FRIARIELLA friarielli saltati in padella, salsiccia, provola affumicata e olio E.V.O.	€ 10,00
ZINGARA pomodoro San Marzano , salamino piccante, tonno , cipolla, peperoni in padella , fior di latte di Agerola , basilico e olio E.V.O.	€ 11,00
IMBRUTTITA patate al forno, pancetta arrotolata, Nduja calabrese , provola affumicata e olio E.V.O.	€ 11,00
PRIMO AMORE pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, basilico, rucola, pomodorini ciliegini, prosciutto crudo e mozzarella di bufala campana D.O.P.	€ 14,00
BOSCAIOLA pomodorini ciliegini, pancetta, funghi freschi, provola affumicata, rucola, scaglie di parmigiano reggiano e olio E.V.O.	€ 11,00
TONNINA pomodorini ciliegini, filetti di tonno, olive taggiasche, filetti di acciughe, mozzarella di bufala campana D.O.P basilico e olio E.V.O.	€ 13,00
SICILIANA pomodoro San Marzano, melanzane fritte, salsiccia , parmigiano reggiano, provola affumicata, basilico e olio E.V.O.	€ 10,00

PANINI

VEGETARIANO zucchine, peperoni, melanzane, salsa rosa accompagnato da patate fritte	€ 10,00
CESARE doppia salsiccia, peperoni, mozzarella, maionese accompagnato da patate fritte	€ 12,00
CHICKEN FRIED pollo fritto, insalata, pomodoro, maionese accompagnato da patate fritte	€ 12,00
SOSSIUS hamburger di manzo (300 grammi), uova, bacon, cheddar, pomodoro, lattuga, salsa BBQ accompagnato da patate fritte	€ 12,00
OLD RUSTICUS hamburger di manzo (300 grammi), edamer, pomodoro, lattuga, salsa rosa accompagnato da patate fritte	€ 12,00

Strategici rimangono il rapporto con l'Università e la partecipazione ai grandi progetti di sistema

Gli aiuti non finiscono in

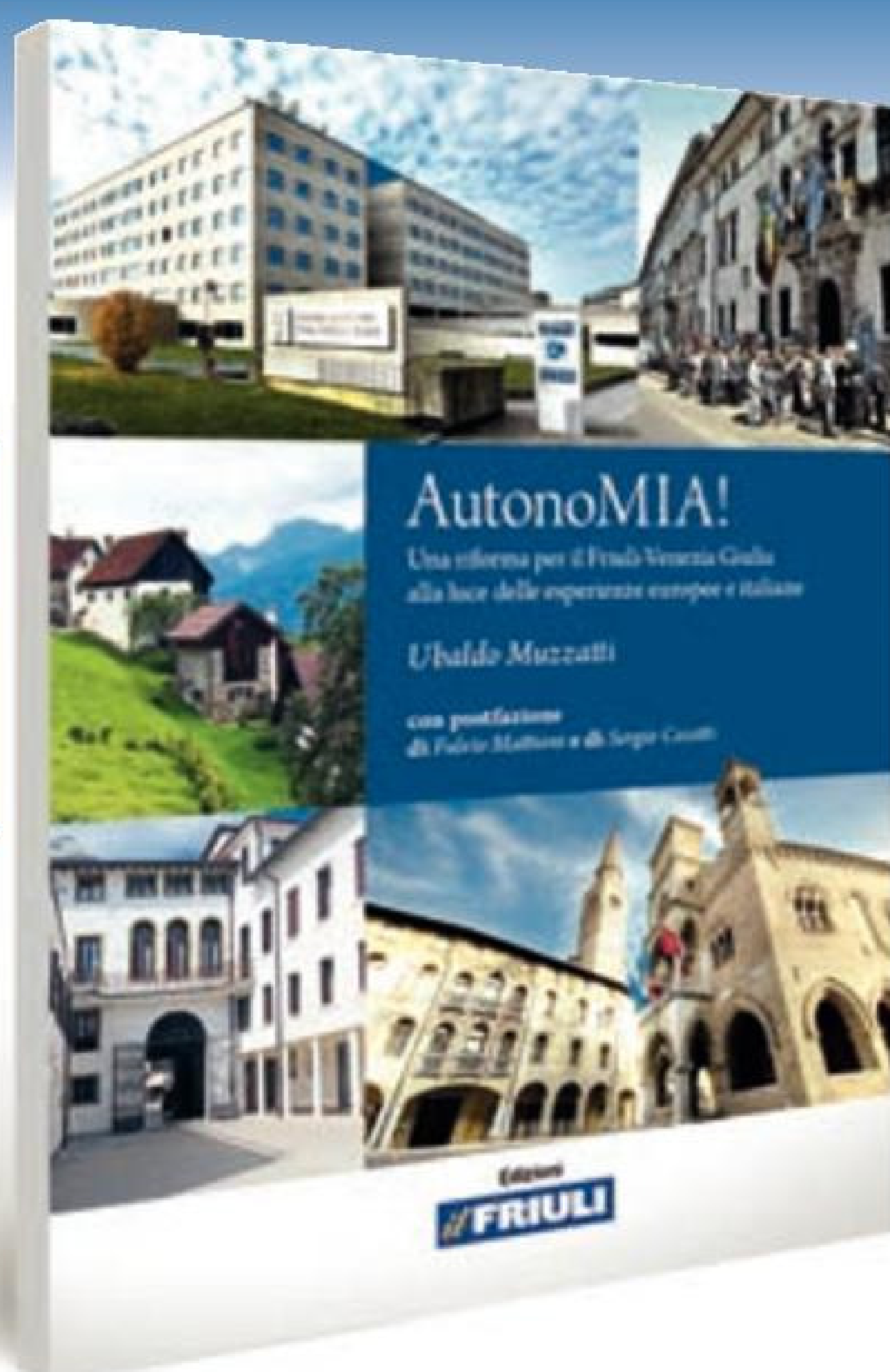
La Fondazione Friuli ha appena approvato il documento programmatico per il 2021 che conferma l'intensità delle erogazioni, pari a 6 milioni di euro, nonostante la crisi economica e l'assenza di dividendi dalle partecipazioni. È quindi un impegno che nel 'complicato' 2020 e nell'ancora incerto 2021 non diminuisce rispetto agli anni passati anche se l'esercizio, che si sta concludendo, ha visto una pesantissima contrazione dei flussi in entrata, dovuta soprattutto al blocco della distribuzione delle cedole imposto dalla Bce. Però, ciononostante, la Fondazione Friuli non ha voluto far mancare il proprio sostegno

UDINE. Nonostante la crisi economica e la pandemia, la Fondazione Friuli ha approvato il documento programmatico 2021 da 6 milioni di euro confermando l'intensità del sostegno a cultura, scuola e welfare

Il presidente della Fondazione Friuli Giuseppe Morandini

alla comunità, anche attingendo ai propri fondi di riserva.

Nel corso del 2020 il consiglio di amministrazione ha esaminato oltre 600 richieste di sostegno, selezionandone 481 per un valore di erogazioni pari a 6,1 milioni di euro. Le linee guida per gli interventi del 2021 puntano a dare continuità nel sostegno ai progetti e alle iniziative nei diversi settori, attraverso una vicinanza attiva al mondo della cultura, dell'istruzione e del welfare a cui sono rivolti i tre bandi tematici appena confermati.

Spazio, quindi, alla cultura e al restauro, intesi come tutela e valorizzazione del patrimonio, ma anche come

> Nell'anno che si conclude sono stati esaminati 600 progetti e finanziati 481

quarantena

sostegno al recupero di luoghi di aggregazione sociale e soprattutto vicinanza convinta e partecipata al mondo della cultura con la conferma dell'intensità degli interventi per contribuire al superamento delle straordinarie difficoltà di tantissime grandi e piccole attività e sodalizi fondamentali per la vitalità sociale delle comunità. Capitolo fisso è poi quello dedicato alla scuola, che nell'anno che si sta concludendo ha visto finanziati 80 progetti, con un focus particolare alla digitalizzazione e alla cittadinanza digitale. Grande attenzione, quindi, al welfare di comunità che ha già generato una serie di progetti, che stanno crescendo di anno in anno e che stanno dimostrando la propria efficienza proprio nell'emergenza pandemica in corso.

Per la Fondazione Friuli, inoltre, rimane fondamentale il rapporto con l'Università di Udine, con particolare attenzione alla creazione di occasioni di relazione fra gli studenti e il mondo produttivo.La Fondazione ha confermato, infine, la partecipazione ai grandi progetti di sistema come quello di contrasto alla povertà educativa minorile, Funder 35 dedicato alle imprese culturali giovanili, Ager e Filiera Futura per il settore agroalimentare e il Fondo di garanzia per le associazioni del terzo settore.

TARCENTO/1

Il *pignarûl grant* si farà

Confermata per l'Epifania 2021 l'accensione del *Pignarûl Grant* di Coja, a Tarcento. Saranno date alle fiamme anche le pire sulle colline della perla del Friuli, ma niente pubblico e tutto senza chioschi, nel rispetto delle distanze. Confermato pure il vaticinio per il nuovo anno del Vecchio Venerando. (*p.t.*)

TARCENTO/2

Feste per il lockdown

L'interno del negozio

Aprono un negozio, in via Dante Alighieri, dedicato alle feste e agli eventi in un periodo in cui feste ed eventi non si possono fare. È la scelta di una giovane coppia, Francesco e Federica, con due bambini piccoli che ha deciso di abbandonare il lavoro dipendente per lanciarsi in questa nuova avventura. A spingerli la voglia di realizzare a tutti i costi il loro sogno. (*p.t.*)

Serve una nuova gestione del territorio, meno incline a opere tanto faraoniche quanto inutili

Al Triangolo della Sedia

L'APPELLO. L'imprenditore di San Giovanni Lucio Bergamasco chiama a raccolta colleghi e amministratori per salvare il territorio da una crisi che appare ancora più grave di quelle del passato

Alessandro Di Giusto

Il Triangolo della Sedia annaspa: dopo la crisi degli Anni 2000 che ha decimato le aziende, ora si è abbattuta quella pandemica. Serve una visione radicalmente nuova fatta di gestione accorta del territorio e collaborazione tra aziende, che invece pare mancare completamente secondo **Lucio Bergamasco**, titolare della Comec Group, azienda di San Giovanni al Natisone specializzata nella realizzazione di macchine per la lavorazione del legno. L'industriale ha lanciato un appello ai sindaci di quel che fu il Triangolo della Sedia per un deciso cambio di passo delle politiche finora seguite: basta con strade inutili o peggio mal fatte, stop al consumo di suolo e lo spreco di denaro pubblico per puntare invece alla manutenzione del territorio e sul recupero delle zone industriali degradate o semi abbandonate, in nome di un cambio radicale delle politiche industriali e amministrative sinora seguite.

Lucio Bergamasco

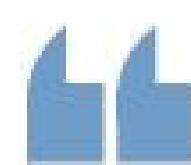
"Esportiamo il 95% del nostro prodotto - spiega Bargamasco - non dipendiamo da questo distretto se non in minima parte. Affrontiamo il cambiamento a viso aperto, tanto che continuiamo ad assumere personale.

Per troppi anni si è investito sui capannoni e non sui prodotti

Se però mi guardo attorno, vedo una miriade di capannoni vuoti. Sulla gestione del territorio c'è stata miopia totale da parte degli amministratori e pure degli imprenditori che, anziché investire sull'innovazione e lo sviluppo di nuovi prodotti, quando avevano quattro soldi li usavano per costruire capannoni da mettere in affitto.

Questo processo è andato avanti indisturbato per anni perché nessuno ha voluto compiere scelte chiare e lungimiranti, con il risultato che siamo pieni di piccoli capannoni che ora nessuno vuole".

Bergamasco è convinto che serva coraggio: "Ora bisogna chiamare a raccolta gli operatori economici rimasti e farli ragionare in maniera nuova, fatta di unione delle forze, di aggregazione. Nel Manzanese la moria delle aziende si è verificata in dimensioni tanto catastrofiche anche perché si sfruttavano l'una con l'altra. La filiera deve essere virtuosa e solidale e non può più significare che uno cresce perché soffoca l'altro. Se invece parliamo di infrastrutture - sottolinea l'imprenditore - dobbiamo puntare alle cose essenziali, non certo alle solite opere faraoniche. Che si tratti di banda larga o di fognature sono queste le cose che servono a un imprenditore per lavorare nel 2020. E invece in tutti questi anni la discussione degli amministratori locali si è concentrata su strade e aree festeggiamenti e non sul lavoro e la sua cultura".

Una fabbrica abbandonata a Manzano

Le aziende devono smetterla di sfruttarsi tra loro e impegnarsi invece in una filiera solidale

Un'azienda per lavorare bene oggi ha bisogno di banda ultralarga, fognature e servizi decenti

serve una nuova cura

MANZANO

Meno carte e contributi mirati

Piero Furlani, sindaco di Manzano, esordisce ricordandoci che sono giorni difficili affrontando la sua seconda quarantena a causa del Covid-19. "Sono titolare di una ditta che produce sedie ed è tutto fermo, per l'ennesima volta. In effetti il nostro settore molto vocato all'export sta patendo pesanti rallentamenti. Se permane questa situazione il settore del turismo, che era tra i più dinamici, e gli investimenti resteranno bloccati fino a quando non sarà finita la pandemia. Il problema è capire quando accadrà e chi rimane in piedi, tanto più che si può perdere il treno del mercato e che noi italiani dobbiamo fare i conti con una burocrazia giudicata all'estero semplicemente ridicola. Le aziende che sono rimaste dopo la precedente crisi hanno investito molto in qualità e servizi. E molte hanno puntato sugli arredi per alberghi, locali e navi, proprio il settore che ora è praticamente fermo".
Per Furlani il rilancio dell'economia dovrebbe passare per la soluzione del nodo delle infrastrutture. "Il collegamento veloce Palmanova-Manzano avrebbe aiutato le aziende e attratto nuove attività. Un altro errore è stato non approvare la fusione con San Giovanni che avrebbe reso più omogenea la gestione del territorio. In compenso la cooperazione economica tra le aziende insediate è ben presente. Se tuttavia vogliamo che le nostre aziende siano ancora competitive dobbiamo evitare di caricarle di inutili oneri burocratici, aiutando le aziende serie che danno lavoro anziché distribuire soldi a pioggia anche a chi non li merita".

CORNO DI ROSAZZO

Bretella, occasione persa

Anche **Daniele Moschioni** sindaco di Corno di Rosazzo e deputato della Lega è imprenditore nel settore della sedia. Quando gli chiediamo cosa fare per il Triangolo ci risponde piuttosto sconsolato: "Da piccolo imprenditore vedo quanto sia catastrofica la situazione di aziende che lavorano magari due giorni alla settimana e hanno quasi tutti i dipendenti in cassa integrazione. Chi investe ora in ristoranti e alberghi? Scontiamo alcune scelte errate a partire dalla mancata realizzazione del collegamento veloce con Palmanova che avrebbe potuto dare un grande impulso allo sviluppo del territorio, magari riconvertendo alla logistica i capannoni rimasti vuoti. Le zone industriali funzionano quando sono ben collegate. Togliere i fondi a questa infrastruttura ci ha dato il colpo di grazia, mentre i lavori previsti procedono a forte rilento. Credo che questo territorio sconti il fatto di essere orfano di propri rappresentanti in Consiglio regionale". Abbiamo chiesto a Moschioni se la situazione non sia anche frutto dell'incapacità delle aziende di fare fronte comune: "C'è sempre stata una certa rivalità tra aziende, ma quelle rimaste sono serie e solide. Serve fiducia nel futuro e poter contare su una maggiore vicinanza dello Stato alle imprese ora in forte difficoltà. In ogni caso nessuno resta seduto ad aspettare e l'iniziativa da parte degli imprenditori c'è. A mancare semmai è il mercato perché la situazione è, se possibile, più grave di quanto non fosse una dozzina di anni orsono".

SAN GIOVANNI AL NATISONE

Dopo la fibra le fogne

Carlo Pali, sindaco di San Giovanni al Natisone, appare concentrato sul da farsi per strutturare l'esistente: "Il nostro Comune è stato lungimirante perché ha impostato una serie di interventi dedicati alle zone industriali, già iniziati dalla precedente amministrazione. Sono state posate le dorsali della fibra ottica e, in passato, la rete del metano. Ora siamo impegnati, grazie ai 7,2 milioni di euro stanziati dalla Regione, a dotare le zone industriali di fognature perché la gran parte delle aree (circa 80%) ne era ancora sprovvisto. Abbiamo già affidato gli incarichi e il prossimo anno partiranno i primi due lotti. Stiamo completando l'infrastrutturazione delle quattro zone industriali esistenti evitando di occupare altro suolo. Per un'azienda è fondamentale lavorare avendo a disposizione tutti i servizi necessari. Inoltre, chi ha interesse a venire a San Giovanni per prima cosa ci chiede se avrà a disposizione fibra ottica, metano e fognatura e dunque dobbiamo creare tutti i presupposti necessari, favorendo il riutilizzo di immobili ora vuoti, anche se la gran parte è utilizzato".
Pali marca la differenza dai colleghi anche sulla viabilità: "E' previsto il collegamento veloce con Palmanova con la riqualificazione dei tracciati esistenti, includendo anche la pista ciclabile tra Palmanova, San Giovanni e Manzano. Abbiamo ottenuto la realizzazione di alcune rotatorie per mettere in sicurezza la viabilità. Sarà realizzata una bretella tra la zona industriale La Brava e la strada regionale 56, collegandoci così alla viabilità esistente per raggiungere rapidamente il casello autostradale di Villesse, evitando al contempo che i mezzi pesanti attraversino l'abitato di Villanova".

La donazione si fa direttamente in cassa, per esempio lasciando il resto del conto

Dispositivo medico sotto l'albero

UDINE. La raccolta di fondi natalizia nei supermercati Despar della regione quest'anno vede beneficiario l'ospedale cittadino

Si svolge fino al 12 dicembre "Un Natale da donare alla comunità", la tradizionale raccolta fondi ideata e promossa da Aspiag Service e attiva in tutti i punti vendita Despar, Eurospar e Interspar del Friuli-Venezia Giulia che coinvolge direttamente sia i clienti sia i dipendenti dei supermercati col marchio dell'abete. L'iniziativa ha una dinamica semplice: nei giorni della campagna in tutti i supermercati i clienti potranno scegliere di arrotondare lo scontrino della spesa donando direttamente in cassa. I fondi verranno devoluti all'Ospedale Santa Maria della Misericordia di Udine e serviranno ad acquistare un impedenziometro e un manometro, apparecchiature necessarie per la diagnosi precoce delle malattie del cardias, patologie che colpiscono un terzo della popolazione.

Le casse in un punto vendita Despar

"Sostenere l'Ospedale di Udine - ha dichiarato Fabrizio Cicero Santalena, coordinatore Despar per il Friuli-Venezia Giulia - significa dare valore al lavoro di medici e operatori sanitari che si impegnano ogni giorno per garantire cure e assistenza alle persone. I fondi raccolti serviranno a sviluppare un ambulatorio specifico per la diagnosi precoce e il trattamento delle malattie del cardias: un'azione concreta che darà modo di affiancare la grande esperienza del personale medico udinese con apparecchiature moderne che garantiranno una valutazione clinica d'eccellenza. Siamo felici di poter dare il nostro contributo affinché l'ospedale possa avere gli strumenti necessari per garantire un servizio sempre più qualificato e puntuale".

ROVEREDO IN PIANO

Uccide la compagna nel giorno contro la violenza sulle donne

Nella notte tra mercoledì e giovedì a Roveredo in Piano la 34enne **Aurelia Laurenti** è stata uccisa dal compagno con numerose coltellate inferte al collo. L'omicidio è avvenuto proprio nella Giornata internazionale contro la violenza sulla donna. Era da poco passata l'una quando **Giuseppe Mario Forciniti**, infermiere di 33 anni originario di Rossano in Calabria, si è presentato in questura a Pordenone denunciando di aver avuto una colluttazione con un ladro sorpreso in casa. Un polizotto, però, ha notato che aveva le mani insanguinate ed evidenti tagli e, chiedendone conto, Forciniti ha confessato di aver avuto una lite con la moglie. Due volanti si sono subito recate nella loro abitazione a Roveredo, dove però hanno trovato la giovane donna, compagna dell'uomo, riversa su un fianco in camera da letto, priva di vita e con ferite da arma da taglio al collo.
Sulla scena del crimine si è recato anche il pubblico ministero **Federico Facchin** di turno e, dopo l'esito dei primi accertamenti svolti anche dalla polizia scientifica, l'uomo è stato tratto in arresto per omicidio volontario pluriaggravato.

La casa del delitto e nel tondo l'omicida

GORIZIA

E un 'idiota' deturpa la panchina rossa in ricordo dei femminicidi

"Proprio nella giornata contro la violenza sulle donne c'è chi ha voluto dimostrare quanta strada ci sia ancora da fare", ha denunciato il sindaco di Gorizia, Rodolfo Ziberna.
"La panchina rossa ai Giardini pubblici, in ricordo delle donne uccise, è stata deturpata con una scritta ingiuriosa che solo una mente malata poteva scrivere".
"Solo un idiota, sprovvisto di cultura, educazione e dignità può giustificare il femminicidio. Un bullismo che Gorizia e il Paese tutto non possono che condannare. Un forte plauso ai dipendenti comunali che alle 8.45 avevano già cancellato questo sfregio alla nostra comunità. Dobbiamo fare di più" ha concluso Ziberna.

METEO WEEKEND ARPA FVG METEO

VENERDÌ 27 novembre

SABATO 28 novembre

DOMENICA 29 novembre

Natale? Sarà un'occasione di riflessione sulle proprie priorità, da trascorre con i familiari più stretti, per evitare focolai

Roberto Calvani, presidente Ordine psicologi Fvg

Rubrica realizzata in collaborazione con l'Ordine degli Psicologi del Fvg

SPAZIO PSICHE

Stress da pandemia, ecco lo sportello psicologico

L'ANSIA? Può anche produrre motivazioni, ma non deve degenerare nel panico

Irene Giurovich

L'ansia lievita al crescere dei numeri dei positivi, dell'indice Rt, dei decessi. Aumentano le sensazioni di disorientamento per modelli di vita radicalmente mutati, per relazioni necessariamente 'a distanza di sicurezza', per una nuova socializzazione che deve acquisire il volto della massima cautela e del prudente auto-isolamento per contribuire a contenere l'ondata pandemica.

"Ha squarciato la normalità delle vite questo Covid-19", afferma il Presidente dell'Ordine degli Psicologi del Fvg, **Roberto Calvani,** che sta attendendo la concretizzazione dei progetti proposti alla Regione. "Siamo consapevoli che questo virus può creare panico soprattutto in chi si trova recluso a casa, in preda agli interrogativi e ai dubbi sull'evoluzione. Conosciamo l'agitazione per l'attesa di eseguire il tampone, diventata sempre più lunga, l'attesa dell'esito, anche per questi motivi abbiamo suggerito – spiega il Presidente – un

aiuto psicologico proprio ai drive-in, mentre per le altre persone **in quarantena e isolamento struttureremo nelle prossime settimane un canale telefonico e telematico** tramite videochat disponibile almeno 12 ore al giorno, con il coinvolgimento, a turni, degli psicologi che lavorano nelle Aziende regionali".

Ma come riuscire a convivere chissà per quanto tempo con l'ansia continua? "L'ansia di per sé può essere anche una produttrice di motivazioni e una sana attivatrice di energie, in grado di far scattare meccanismi di resistenza. Non deve, però, degenerare in panico o angoscia perenne, che rischia di compromettere l'umore e aprire la strada a pericolose depressioni controproducenti per il sistema immunitario". **Il consiglio è di prepararsi a un periodo natalizio diverso da tutti quelli trascorsi fino ad oggi**. "Suggerisco un Natale di riflessioni interiori, di revisioni di priorità e di scalette esistenziali, da trascorrere con i familiari più stretti, in modo da evitare ulteriori focolai. **Ognuno di noi deve assumere su di sé la responsabilità verso l'Altro** e comprendere che i nostri comportamenti risultano determinanti: questa è la nuova era in cui occuparsi del prossimo significa evitare di propagare il contagio restando fisicamente distanti".

LA DOMANDA DEI LETTORI

Come resistere al 'ritorno di fiamma'?

"Non ci sono regole universali per valutare un ritorno di fiamma di un ex partner. Vanno analizzate innanzitutto le cause che hanno determinato la rottura e l'allontanamento. Se si tratta di motivi 'esterni' alla coppia – ad esempio legate all'invadenza di parenti, amici oppure a circostanze di lavoro – la relazione potrebbe essere recuperabili a fronte di un decadimento di quei motivi o del loro essere stati superati. Se, invece, la crisi era stata provocata da elementi non funzionali all'interno della coppia, allora bisognerà considerarli attentamente per evitare, alla luce di un loro permanere, che si riproponga un nuovo trauma da seconda rottura. Si tratta di lavorare sulla coppia e capire che cosa ha generato l'addio, naturalmente se c'è un'intenzione seria e responsabile di recuperare il rapporto su nuove basi e per un nuovo inizio. Sicuramente si può dire fin da subito che se il ritorno del partner è motivato semplicemente dal richiamo nostalgico o dall'esigenza di riempire la solitudine, beh, in questi casi si tratta di questioni individualistiche che difficilmente potranno trovare una sponda per una ripresa della relazione affettiva".

La Clinica Urologica di Trieste si è dotata di un litotritore elettroidraulico che, grazie alle onde d'urto, permette un intervento in Day Hospital

Un macchinario per sbriciolare i calcoli renali

I **calcoli renali** sono la patologia urologica che determina il maggior numero di accessi al Pronto soccorso e la maggior parte dei ricoveri. La calcolosi è il risultato di un processo, causato da anomalie metaboliche, fattori ambientali, genetici, socio-economici e nutrizionali, che spesso agiscono insieme, e consiste nel formarsi di **aggregati cristallini nelle vie urinarie**, che danno luogo a veri e propri 'sassolini' di varie dimensioni, i calcoli. L'Azienda sanitaria universitaria Giuliano Isontina si è dotata di un **litotritore elettroidraulico di ultima generazione**, un macchinario che, grazie a onde d'urto, permette di 'sbriciolare' i calcoli. Si tratta di una tecnica mininvasiva: giunte sul bersaglio, le onde d'urto riescono a ridurre questi 'sassolini' in piccoli frammenti, che vengono successivamente espulsi spontaneamente per la via naturale. Dal costo di circa 500mila euro, lo strumento - caso unico in Fvg - è sempre presente e fruibile anche in urgenza nei casi di calcolosi sintomatica.La Clinica Urologica di Trieste vanta un'esperienza trentennale nella diagnosi e cura di questa patologia. Il trattamento prevede un ricovero in Day Hospital, ha una durata di circa 40 minuti e viene eseguito con semplice analgesia. Dopo un breve monitoraggio, i pazienti possono tornare a casa.
Da luglio 2020, più di 70 pazienti provenienti da tutto il Fvg e anche da altre regioni hanno potuto usufruire di questa nuova apparecchiatura presso il centro triestino di Cattinara.

La Lilt è a Udine, in via Francesco di Manzano 15.
Info: 0432-548999 o www.legatumoriudine.com

Rubrica a cura della sezione friulana della Lega italiana per la lotta contro i tumori

PREVENIRE È VIVERE

Giuliana Gentile *

Come funziona la radioterapia

La **radioterapia** è un trattamento che utilizza le radiazioni ionizzanti per uccidere le cellule tumorali; agisce esclusivamente nella parte del corpo dove le radiazioni vengono erogate. Come per la terapia medica, è il gruppo senologico multidisciplinare che decide l'indicazione o meno al trattamento, che è, quindi, personalizzato per ogni singola paziente. Il responsabile è il **radioterapista** che, nella pianificazione, deve tener conto del percorso complessivo della paziente, dei potenziali benefici e rischi.

La radioterapia è parte integrante del trattamento chirurgico conservativo, perché riduce l'incidenza della recidiva mammaria locale e, da recenti studi, nelle forme infiltranti aumenta anche la sopravvivenza. E' necessario spesso aggiungere al trattamento sulla mammella operata, anche un '*boost*', cioè un sovradosaggio di radioterapia, a livello della cicatrice. Attualmente gli schemi radioterapici più utilizzati sono quelli **ipofrazionati**, cioè con dosaggi più elevati e numero minore di sedute (15-16), che equivalgono a 25-30 sedute tradizionali. Esiste anche la **radioterapia intraoperatoria,** eseguita durante l'intervento in casi specifici e in centri selezionati.

La radioterapia può essere fatta anche dopo un intervento di mastectomia nelle pazienti con tumore localmente avanzato e/o con coinvolgimento di più linfonodi ascellari o in altre sedi. In questi casi il trattamento radiante è eseguito sulla parete toracica e sul drenaggio linfatico sovra-claveare. L'effetto collaterale più comune che si riscontra durante il trattamento radiante è un leggero eritema della parte radio-trattata che, di solito, scompare al termine del trattamento usando creme idratanti.

*chirurgo senologo - volontario Lilt Udine

Family salute

La sopravvivenza è migliore rispetto ai tumori che colpiscono altre sedi: si arriva fino al 90% di guarigioni per le neoplasie tiroidee

Rubrica a cura del Direttore della clinica Tirelli Medical Group di Pordenone

UNA MELA AL GIORNO...

Umberto Tirelli

Il Papilloma fa impennare tumori a collo e bocca

UNA BUONA PARTE dei casi è provocata dal virus Hpv, per il quale esiste da diversi anni un efficace vaccino per i ragazzi.

I tumori della testa e del collo rappresentano il 20% del totale. Hanno origine principalmente dalle cellule squamose dei tessuti di labbra, cavo orale, lingua, gola, laringe, faringe, cavità nasali e seni paranasali, ma anche da ghiandole salivari, tiroide, cute del viso e del collo.

In Italia si stima che ogni anno ci siano circa 6.500 nuovi casi di tumori del cavo orale e della faringe e circa 5.500 della laringe; quelli della tiroide sono meno frequenti, ma più numerosi nella donna, e sono circa 1.000-1.500 all'anno. La sopravvivenza globale è migliore rispetto a quella di tumori di altre sedi, più aggressivi, con una media di guarigioni che va dal 50-60% a quasi il 90% per quelli tiroidei.

"Negli ultimi dieci anni i tumori orofaringei sono aumentati significativamente, soprattutto in relazione all'aumento di **infezioni da Papilloma Virus** responsabile, in Italia, del 40% dei casi. Ci aspettiamo un'ulteriore crescita di questi tumori legata al virus

che è **sempre più trasmesso per via sessuale**", spiega **Giuseppe Spriano**, responsabile Otorinolaringoiatria dell'*Irccs Humanitas* e docente di *Humanitas University*.

Il professor **Harald Zur Hausen**, medico e professore emerito tedesco, vincitore del Premio Nobel per la Medicina nel 2008 per aver scoperto la correlazione tra virus e tumori, spiega: "Fino all'inizio di questo secolo, quasi il 20% dell'incidenza globale del tumore è stata legata a vari tipi di infezioni, tra cui virus, batteri e parassiti. Oggi esistono crescenti evidenze che questa percentuale stia aumentando. Attualmente stiamo calcolando che **fino al 50% di tutti i tumori ha alcuni collegamenti con eventi infettivi**". L'aumento dell'incidenza di questi tumori sta alla base dell'attuale disponibilità in Italia della **vaccinazione anti-Hpv** che viene effettuata non solo per le femmine (dal 2008), ma anche per i maschi a partire dagli 11 anni. "Oggi rappresenta l'arma di prevenzione più importante contro questi tumori, ma la copertura è ancora lontana da quella auspicata, soprattutto nei ragazzi, che sono più colpiti dai tumori alla gola" afferma il professor Spriano.

I tumori della gola causati dall'Hpv si presentano in soggetti più giovani rispetto ai casi da fumo. Ma, fortunatamente, la possibilità di guarigione è più alta. Recentemente è stata pubblicata un'importante meta-analisi, cioè una valutazione di diversi studi, sull'efficacia della vaccinazione anti-Hpv nel mondo, in particolare occidentale.

Ebbene, non solo il vaccino è stato molto ben tollerato, ma c'è stata una riduzione significativa dell'insorgenza di nuove infezioni pre-tumorali o tumori veri e propri nel collo dell'utero, nell'ano e nella tonsilla, dimostrando l'efficacia dell'immunizzazione.

Va ricordato che anche con la vaccinazione contro **l'epatite B** - praticata in tutto il mondo avanzato da anni - c'è stata una riduzione dei tumori del fegato, in particolare dell'**epatocarcinoma**. In alcuni Paesi dell'Asia Orientale, era in passato il più frequente nei bambini, che acquisivano l'infezione dalle madri durante il parto; oggi è nettamente ridotto grazie al fatto che le mamme sono state vaccinate.

Infine, quando si parla di vaccini ci si riferisce quasi sempre a quelli anti-infettivi dei bambini, ma bisogna ricordare che anche quelli anti-tumorali - cioè quelli contro il papilloma virus e contro il virus dell'epatite B - hanno dimostrato, in entrambi i casi, una riduzione netta di alcuni tumori grazie all'immunizzazione.

www.umbertotirelli.it

Per combattere i sintomi più importanti, come peluria e acne, si può utilizzare la pillola estroprogestinica, già in periodo adolescenziale

Come convivere con l'ovaio policistico

QUESTA SINDROME, se identificata e trattata correttamente, non rappresenta un ostacolo a una vita normale

Caterina Fazion

La **Sindrome dell'Ovaio Policistico**, identificata anche con la sigla PCOS (Poly-Cystic Ovary Syndrome) o con la denominazione di Policistosi Ovarica, è un complesso di sintomi che deriva da uno squilibrio ormonale in pazienti in età riproduttiva. Questa sindrome, che colpisce circa il 5-10% di tutte le donne, ha importanti ricadute su molteplici aspetti della vita e della salute della donna dal punto di vista riproduttivo, metabolico ed estetico. La professoressa **Lorenza Driul**, direttore della clinica di ostetricia e ginecologia di Udine, ci spiega come identificare e affrontare questa delicata patologia che, se trattata accuratamente, consente di condurre una vita del tutto normale.

" I campanelli d'allarme sono sicuramente irregolarità mestruale, presenza di peluria e di acne importanti, sovrappeso e maggiore difficoltà a raggiungere il peso ideale, malgrado la dieta. L'irregolarità mestruale può condurre a una riduzione della fertilità; questo avviene perché l'ovulazione non è presente mensilmente, ma avviene saltuariamente, anche ogni sei mesi".

Come si diagnostica la PCOS?

"Non dobbiamo dimenticare che stiamo parlando di una sindrome, costituita da più aspetti. Spesso si ritiene un riscontro ecografico di ovaio multifollicolare sufficiente per diagnosticare la PCOS, e questo non è vero. Sicuramente l'ecografia aiuta, ma ci sono criteri specifici che vanno considerati, come il volume aumentato dell'ovaio e la presenza di follicoli pre-antrali superiore a 10. Si tratta di caratteristiche ecografiche specifiche dell'ovaio e non banalmente l'ovaio multifollicolare. Ci sono altre connotazioni che permettono di diagnosticare la PCOS come irregolarità mestruale e iper-androgenismo, che si manifesta ad esempio con irsutismo, ovvero peluria abbondante sul viso e sul corpo, e acne importante".

E come si tratta?

"Sicuramente bisognerebbe avere la sensibilità, come prima cosa, d'indirizzare le pazienti con questa sindrome a un corretto stile di vita, per cui attuando dieta adeguata e costante attività fisica per tenere controllata la condizione di sovrappeso e insulino-resistenza che potrebbe sfociare in diabete. Queste donne vanno inoltre tenute particolarmente sotto controllo in gravidanza, dato il rischio aumentato di sviluppare diabete gestazionale. Laddove necessario si può invece intervenire con trattamento di tipo farmacologico", prosegue la dottoressa Driul.

"Si parla di trattamento ormonale con pillola anticoncezionale estroprogestinica, pensata per una specifica paziente. Il trattamento farmacologico è anche legato alla risoluzione dei sintomi come irsutismo e acne che andrebbero trattati già in periodo adolescenziale perché potrebbero lasciare segni non solo fisici ma anche morali, con ripercussioni psicologiche".

Nel Friuli Occidentale si registrano circa 160 nuovi casi all'anno. Dal 2008, i ricoveri in ospedale sono stati 60

Roberto Dall'Amico, direttore Dipartimento materno infantile del Santa Maria degli Angeli

Disturbi alimentari, s'inizia da giovanissimi

I FATTORI PSICOLOGICI contribuiscono all'insorgenza di comportamenti anormali, dall'anoressia alla bulimia

Disturbi alimentari: in Italia si contano oltre 8.500 nuovi casi ogni anno, e si stima ne soffra il 10% degli adolescenti. Nel Friuli Occidentale si registrano circa 160 casi l'anno e, dal 2008 al 2019, nel reparto di Pediatria all'ospedale di Pordenone sono stati ricoverati 60 pazienti, che rappresentano solo il 20% dei pazienti seguiti.

Rilevante anche l'età delle persone che soffrono di questi disturbi: si tratta di giovanissimi che in media hanno 15 anni. Il tema è stato al centro del convegno a più voci promosso dall'Istituto regionale di studi europei '*Quando il cibo è un problema: a partire dai più piccoli. Come nascono e come si possono curare i disturbi alimentari*' che ha puntato i riflettori sull'impegno di pediatri, psicologi, operatori sanitari sui disturbi in età precoce, con il coinvolgimento di famiglie e scuola.

I disordini alimentari sono gravi patologie con complicazioni fisiche e psichiche, possono colpire bambini, adolescenti e adulti, prevalentemente di sesso femminile, anche se negli ultimi anni si riscontra un'incidenza del 10% circa nella popolazione maschile. I fattori psicologici contribuiscono all'insorgenza di comportamenti alimentari anormali, che includono sia l'estremamente scarsa, sia l'eccessiva assunzione di cibo. Curare un individuo, quindi, significa considerare tutti i possibili ambiti della sua vita, compresi quelli sociali: chi ne è affetto non riesce ad alimentarsi con sufficiente serenità ed ha una percezione alterata del proprio corpo.
"Non si ha esempio di malattia psichiatrica con una simile propagazione, una vera e propria epidemia sociale", commenta **Liliana Giust**, presidente di **Adao Friuli onlus**. "Si parla di tre milioni di ragazzi, in Italia, che soffrono oggi di questi disturbi, non a caso seconda causa di morte in età adolescenziale, dopo gli incidenti stradali".

Adao Friuli è un'Associazione di genitori e familiari di pazienti affetti da disturbi del comportamento alimentare attiva dal 2003, impegnata nella prevenzione e nella diagnosi precoce di questi gravi patologie: l'ultimo progetto sul territorio, 'Sana Alimentazione', si è svolto con otto classi di due scuole medie della provincia di Pordenone nel 2019 e attraverso corsi di formazione per insegnanti ed educatori (2018), ma anche per allenatori, tecnici, istruttori e insegnanti di scienze motorie (2020).

I disturbi alimentari colpiscono sempre più bambini e possono iniziare già intorno ai cinque anni. Nelle bambine delle scuole primarie sono stati trovati i più comuni, dall'anoressia alla bulimia, insieme a disordini alimentari più difficili da interpretare, come la disfagia - la difficoltà a deglutire – l'alimentazione selettiva, il disturbo emotivo da avversione per il cibo e l'ortoressia (ossessione di un'alimentazione sana).
"La percentuale di guarigione – ha spiegato **Gianluigi Luxardi**, Direttore del Centro Disturbi Alimentari di San Vito al Tagliamento - è pari al 70%. Solitamente nel giro di due anni i pazienti, soprattutto quelli più giovani, riescono a guarire".

Riti pagani e cristiani accomunati dal contatto con i defunti per ottenere la loro protezione

Le radici della nostra terra tra la vita e l'aldilà

I MORTI RACCONTANO I VIVI è il libro di Paola Treppo che racconta il rapporto dei friulani con l'Oltretomba: riti, credenze e usanze spesso avvolti nel mistero. Un tema 'obbligato' in questo annus horribilis

Andrea Ioime

Il tema può sembrare macabro, tanto più in questo annus horribilis, che ci ha obbligati a un quotidiano 'conto dei morti', ma in realtà è soltanto un viaggio alla ricerca delle nostre radici. Di quello, insomma, che ci lega da sempre alla nostra terra, da quando nasciamo a quando ci riprende nel suo abbraccio eterno.

"La morte è certa. È già pronunciato il gran decreto che tutti gli uomini han da morire. Ogni altra disgrazia potrà evitarsi, ma non mai la morte. Non v'è stato che salvi: non età, non condizione, non sesso, non qualunque siasi umano presidio. Dal primo sino all'ultimo degli uomini ha da veder ciascun il suo occaso, e già molti lo raggiunsero, altri ne van d'appresso, e tutti, come acqua che scorre, cadremo alla fine nella tomba senza riparo".

TESTIMONIANZE IN 'NERO'

Questo lugubre incipit di un testo di meditazioni cristiane di fine '800 è stato scelto come apertura per *I morti raccontano i vivi. Storie friulane dall'oltretomba*, scritto per Chiandetti Editore di Reana del Rojale da **Paola Treppo**, giornalista del Gruppo Mediafriuli che ha già dedicato alcuni volumi alle tradizioni popolari della sua e nostra terra e ad argomenti legati al Sacro, da *Pignarul, storie di uomini e del fuoco epifanico* a *La casa della vergine*.

In alto, la copertina del volume uscito per Chiandett e a destra due immagini esplicite legate al culto dei defunti

L'elaborazione del dolore tra usi, abitudini e pure piatti tipici, specie nelle giornate dedicate al ricordo

In una sessantina di pagine, più diverse immagini d'epoca, raccoglie le testimonianze dei vecchi usi funebri legati al 1° e al 2 novembre in Friuli.

UNA FINE E UN INIZIO

In questo momento così particolare del nostro tempo, segnato dal lutto e dall'emergenza sanitaria, l'autrice racconta come veniva elaborato il dolore nel secolo scorso. E quali erano le abitudini, i riti e le credenze di un tempo per restare in contatto con i defunti e ottenere la loro protezione, tra cristianesimo e usi prettamente 'pagani'. Attraverso la voce dei friulani, spiega come si curavano i cimiteri, cosa si mangiava in queste due - ancora misteriose - giornate dell'anno dedicate ai morti e a tutti i santi. La prima ha il significato pratico di spartiacque tra un anno agricolo e l'altro, mentre la seconda, come è noto anche tra i detrattori di Halloween, coincide col capodanno celtico (e quindi è parte del nostro passato remoto).

FRIULI SOSPESO E... HORROR

Il libro, con una postfazione di **Daniele Paroni** intitolata *Quando in cimitero si andava tutto l'anno*, è stato scritto "per non dimentica-

---

LE LEZIONI

Abramovic, la vita come opera d'arte

L'attività del Centro Culturale **Casa Zanussi** di Pordenone prosegue con le lezioni programmate in presenza, garantite con la nuova programmazione in streaming che permette di fruire di contenuti culturali delle lezioni dell'**Università della Terza Età**. Il cartellone degli appuntamenti si chiude venerdì 27 alle 15.30 con un percorso di accostamento all'arte contemporanea per conoscere alcuni degli artisti degli ultimi decenni che sanno emozionare, magari facendo discutere molto. *Marina Abramovich: la performance art* è il titolo dell'intervento dedicato a una donna che ha reso la propria vita un'opera d'arte, a cura di **Laura Riccio Cobucci**, laureata al Dams di Padova. Per accedere alla diretta occorre inviare un'mail a: ***ute@centroculturapordenone.it*** indicando nome, cognome e numero tessera dell'Ute. Alcune delle registrazioni delle dirette streaming sono visibili sul canale YouTube '***Cultura Pordenone***' dal giorno successivo.

Dirette web per Casa Zanussi di Pordenone

ULAY WAS IN TOPOLO' è la mostra aperta ad Amsterdam, anche online, coi progetti realizzati dall'artista tedesco (1943-2020) alla Stazione di Topolò nel 2000 e 2010

re, in questi tempi 'ad alta velocità', la lentezza del suono delle campane, l'immobile silenzio dei vecchi cimiteri, l'imperturbabile nebbia che avvolge campisanti sconosciuti ai più, o nascosti sotto i pavimenti delle chiese". Un Friuli sospeso tra la dimensione dei vivi e quella di chi non possiamo vedere più con gli occhi, ma che si fa sentire ancora attraverso riti e usanze tramandati, magari senza comprendere il significato. Tra le vicende avvolte nel mistero, quella di Trava di Lauco, ossia il battesimo dei bambini nati senza vita, e il cimitero *dimenticato* di Sedilis di Tarcento. Dalle 'pietre dei morti' di Marano Lagunare e della Val Tramontina alla misteriosa cantina "delle volte" di Masseris di Savogna, dal supposto tesoro di Attila in Alta Val Torre al cimitero 'dei giganti' di Cervignano, è tutto un elenco di 'misteri'. Tavolta le storie sfociano nell'horror – come le anime senza pace di Cavenzano, in Comune di Campolongo-Tapogliano – ma ad alleggerire il tono ci pensano le tradizioni alimentari che ancora resistono con nomi espliciti come le 'osse dei morti'.

LE CONFERENZE

L'UE ante litteram

Stefan Zweig

Ultime conferenze online (sulla piattaforma *Teams*) il 2 e il 9 dicembre alle 18, organizzate dall'**Associazione Biblioteca Austriaca** in collaborazione con l'Università di Udine e il Forum Austriaco di Cultura di Milano, dedicate a **Stefan Zweig** e **Paul Celan**, intellettuali che hanno dato voce a quell'Europa plurilingue e multiculturale annientata nel Novecento. L'austriaco Zweig è stato scrittore, novellista e biografo, poeta, mecenate, traduttore e cultore di un'Unione Europea ante-litteram, fondata sui valori di pace, tolleranza, dialogo e valorizzazione della cultura. Di Celan, poeta rumeno di origine ebraica e madrelingua tedesca, figlio di un'Europa lacerata dalla guerra e dalla Shoah, ricorrono i cent'anni dalla nascita e i 50 dal suicidio nella Senna.

IL PERSONAGGIO

Il nuovo Cristianesimo del filosofo che mette al centro il singolo

Si intitola *La generazione inversa. Ovvero come il Figlio genera il Padre* la nuova fatica letteraria (Audax Editrice) del filosofo **Emanuele Franz**. L'autore, non nuovo a tesi originali, questa volta sostiene - in un trattato teologico-filosofico sull'origine della vita - un processo che, secondo la sua personale e innovativa visione, prende il nome di 'generazione inversa'. Il lavoro si compone di due parti: l'argomento teologico e quello matematico. Con i testi dei Padri della Chiesa alla mano, Franz ipotizza che non solo dal Padre si è generato il Figlio, ma che anche dal Figlio si è generato il Padre e avanza l'ipotesi di una Trinità danzante in cui ogni elemento genera l'altro. La seconda parte si occupa di mostrare svariati esempi della matematica e della fisica in cui il contenuto (il "figlio") è in grado di "generare" l'insieme che lo contiene (il "padre"), avanzando il sospetto di una "generazione inversa" anche sul piano biologico.

Al libro si sono già interessati svariati intellettuali, da **Piergiorgio Odifreddi** a **Noam Chomsky**, da **Massimo Cacciari** a **Marcello Veneziani**, al Premio Nobel Mario **Vargas Llosa**. Il testo affronta in modo rigoroso ed allo stesso tempo poetico temi religiosi che oggi appaiono secondari rispetto alla nostra vita ed è pieno di implicazioni sulla quotidianità e sulla direzione che il nostro futuro potrà prendere se saremo capaci di far riemergere il *Logos* in noi. Franz propone una visione rinnovata del processo divino e del Cristianesimo, dove l'uomo è infinito e assume su se stesso la totalità e l'infinità della generazione. La Teologia della generazione inversa è una Teologia della Potenza dell'uomo-Logos che ha il potere di generare, che si autodetermina ed è Padre di Dio. Propone un cristianesimo che riscopre il valore dell'Individuo assoluto e invita a una Fede che non santifica la fratellanza, ma il singolo, dotato di Potenza e di generazione. Un uomo non rassegnato o estinto in una realtà sociale di cui non ha il controllo, ma che invece, riappropriatosi del Logos, diviene generatore della realtà. *(a.i.)*

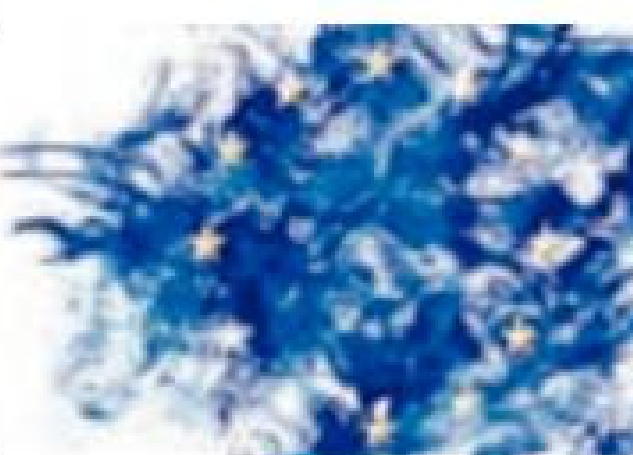
Emanuele Franz

Continuano le iniziative per i 70 anni delle Lotte del Cormôr, col convegno in diretta Facebook 'Un garbato sciopero alla rovescia', venerdì 27 alle 17.30

Gli Usa e il mondo dopo Donald Trump

R-EVOLUTION propone un ciclo di lezioni di storia del nostro tempo, in digitale dal Teatro 'Verdi' di Pordenone, con otto esperti italiani e internazionali. Alan Friedman: "Il nostro lungo incubo è finito"

"Il nostro lungo incubo nazionale è finito": così, nel 1974, Gerald Ford commentava l'inizio del suo mandato e la fine della presidenza Nixon, dopo le dimissioni per lo scandalo Watergate. Una frase ripetuta dall'editorialista **Alan Friedman**, non appena i risultati delle elezioni Usa 2020 hanno reso evidente la sconfitta di Donald Trump e la vittoria di Joe Biden. Sovranismi, questione climatica, gestione della pandemia, equilibri transatlantici, terrorismo: cosa cambia e cosa sopravvive per il mondo, nella transizione dal trumpismo agli Stati Uniti di Biden?

R-evolution, il ciclo di lezioni di storia del nostro tempo ideato dal **Teatro Verdi** di Pordenone, lo ha chiesto ad otto analisti ed esperti di geopolitica, autorevoli firme del giornalismo italiano e internazionale cui è affidata, dal 27 novembre al 22 dicembre, una riflessione su altrettanti spicchi visuali del nostro futuro, per immaginare "che mondo farà" all'indomani del *turnover* alla Casa Bianca.

In alto, l'editorialista americano che aprirà il ciclo di incontri digitali e a destra Barbara Serra di 'Al Jazeera English'

> ***Dal 22 novembre al 27 dicembre, due volte alla settimana, riflessioni per cercare di immaginare il futuro***

A CAVALLO DEI CONTINENTI

Due gli appuntamenti settimanali di una '*digital edition*' progettata dall'Associazione **Europa Cultura** a cura di **Daniela Volpe** e **Paola Sain**: un'indagine sui temi caldi del nostro tempo in presa diretta. Le lezioni di storia contemporanea che integrano il cartellone teatrale, ogni martedì e venerdì dalle 18 sul sito ***comunalegiuseppeverdi.it*** e sui canali YouTube e social del Teatro, partono venerdì 27 con l'intervento di Friedman dedicato a *Effetto Biden: Europa/USA, che mondo farà?*

A seguire, martedì 1 dicembre, il video editoriale di **Claudio Pagliara** *Dalla Casa Bianca al Far East: giro del mondo intorno al covid*. Venerdì 4 il testimone passerà a **Lucio Caracciolo**, direttore di *Limes*, per uno sguardo sulle ripercussioni nel vecchio continente e sull'alleanza transatlantica: *Il futuro è Nato?* A seguire, la corrispondente Rai **Lucia Goracci** (martedì 8), **Barbara Serra** di *Al Jazeera English* (venerdì 11, *Pianeta 2021*) il direttore del quotidiano *Avvenire*, **Marco Tarquinio** (martedì 15, *Un presidente cattolico alla Casa Bianca*), **Mario Sechi** (venerdì 18, *Il mondo in transizione*). Per chiudere, l'inviata Rai **Giovanna Botteri**, con un'analisi legata ai delicatissimi equilibri fra Stati Uniti e Cina. (*a.i.*)

IL CONVEGNO Il silenzio sul dramma dei migranti

La rete nazionale '*Rivolti ai Balcani*' composta da oltre 36 organizzazioni, in collaborazione con con il *Festival S/Paesati* e il patrocinio dell'Università di Trieste, organizza venerdì 27 e sabato 28 il convegno internazionale *Sulla rotta balcanica*. Studiosi, giornalisti, giuristi, parlamentari, rappresentanti di associazioni e di organizzazioni internazionali si confronteranno per ragionare sullo stato dei flussi migratori e sull'esistenza, nell'area, di gravi e sistematiche violenze verso i rifugiati, nonché di respingimenti a catena in violazione degli ordinamenti giuridici degli Stati coinvolti. Visibile sulla pagina Facebook di @*RivoltiAiBalcani*, il convegno ospitato nella città al termine geografico della rotta si prefigge di individuare percorsi politici e sociali condivisi per porre fine alle illegittime riammissioni a catena in tutta l'area balcanica e individuare gli interventi necessari per evitare lo stravolgimento delle normative Ue sul diritto d'asilo. Tra i relatori chiamati a intervenire per "rompere il silenzio sulla rotta balcanica", **Sabrina Morena** (coordinatrice del Festival Spaesati di Trieste), **Felipe González Morales** (Relatore speciale delle Nazioni Unite per i diritti umani dei migranti), **Lora Vidović, Tanja Fajon, Massimo Moratti, Silvia Maraone, Riccardo Magi** e **Chiara Cardoletti**, tra i massimi esperti dell'argomento.

L'eletta schiera dei signori professori citino la venerabile e anonima creaturina che ha preservato lo scritto dall'oblio

INCHIOSTRATURE Angelo Floramo

La biblioteca del signor topo

Nella Bassa, dalla tana di un sorcio escono i lacerti di una lista di beni, forse un'eredità, risalente al XIII secolo

Quando mi capita di leggere le dichiarazioni di alcuni celebrati ricercatori, che vantano scoperte sensazionali nell'ambito della paleografia, o peggio cinguettanti annunci di direttori e direttrici di celebrate biblioteche, che srotolano a ogni balcone dell'ego 'lenzuolate' di imprese strabilianti tra le preziosità di patrimoni che considerano 'roba loro', riapro la lettera che qualche mese fa mi ha inviato un carissimo amico. Lui sì grande e vero direttore - perché studioso, ricercatore e non soltanto burocrate d'impiego - di un archivio che conserva memorie capaci di vantare più di mille anni di vita. Lo faccio per riacquistare un po' di sorriso, rimedio che di questi tempi è assai curativo.

Un piccola ditta famigliare che lavora nell'edilizia, sistemando il sottotetto di una antica magione rurale della bassa, scopre fra i vetusti travi una tana di topi. Nulla di orrorifico, non si tratta di una labirintica e maleodorante buca di pantegane: immaginate piuttosto il recesso accogliente di qualche creaturina uscita dal calamo di Beatrix Potter. Fin qui nulla di strano. Se non per il fatto che quei roditori pensarono bene di utilizzare pergamene e carte antiche per accoccolarsi comodi nei rigori degli inverni passati. Da bravi uomini di mano e di ingegno gli operai portano la scoperta nell'ufficio dell'amico cultore di patrie memorie. Che da allora, con pazienza da monaco certosino, sta ricostruendo il puzzle più impegnativo della sua vita. Lacerto dopo lacerto, i brandelli stanno restituendo il profilo di uno scritto databile agli inizi del XIII secolo.

Me lo immagino, il direttore, curvo sul suo tavolo di lavoro, con un fascio di luce soltanto ad illuminare frammenti e pinzette. "Si tratta di una lista di beni. Forse un'eredità", mi dice. Siamo nel tempo in cui regnava il patriarca di Aquileia Bertoldo, quello che ci diede il primo Parlamento. Nell'elenco una bottaccina di miele, una "pezza" di caseo piccante, una cassapanca contenente "camìse de lino" e "libbre tre di lardo de porco". E su di uno dei margini salvati dalla damnatio memoriae un verso che ha accenti d'amore. In lingua provenzale. Se ne parlerà un giorno in qualche convegno? Lo si trascriverà mai sulla pagina Facebook di qualche celebrata istituzione? Spero di sì. Ma vi prego, signori professori, eletta schiera. Si citi con rispetto il venerabile e anonimo sorcio. A lui soltanto, come amava ripetere Karl Marx, il potere di decidere ciò che deve essere preservato dall'oblio. Rosicate, gente, rosicate.

UN PINSÎR PAR LA SETEMANE don Rizieri De Tina

Se o cjatìn la ocasion, cirìn di fâ contents chei altris cuntun compliment! "Divuardi che no ti ves!" al à dit Bepo ae sô femine che e scugnive fâi dut par vie di une siatiche che lu veve fermât tal jet. Coventavie la siatiche par che si visàs di vêle? Virute e contave a Marie: "Il gno om, prin di murî mi à dit 'Tu sês stade une brave femine!'". "Aio di spietâ che mi mueri, par vê di lui un compliment?" e à rispuindût Marie. No stait a sparagnâ compliments, baste che a sedin sincîrs, e che no platin un interès!

SCORTE SANGUE Coordinamento regionale Servizi trasfusionali

Se i ves ancjemò di capitâ di cjatâ in buteghe un che al cognòs pôc e nuie, al varès di tirâ dret e fâ fente di nuie

CONTÌN CONTIS CHE A CONTIN

Francesco Sabucco

Cemût vadie?

No je cuistion di jessi dûrs, ni di vivi la int che ti sta intor in maniere masse frede, o piês inmò di no risiervâ avonde atenzion ai cruzis di chei altris. Al sarès miôr che Sandri, pûr no jessint mai stât un cancar, al impari a lassâ stâ tantis comediis. Se, par fâ un esempli, i ves ancjemò di capitâ di cjatâ in buteghe un che al cognòs pôc e nuie, al varès di tirâ dret e fâ fente di nuie.

La setemane stade, cun di fat, al jere jentrât sot sere intune buteghe sperant di cjatâ inmò un toc di pan, par vie che la matine i jere passât di cjâf di cjolilu. Denant di lui ae casse no ti cuchial chel om che al è a stâ te strade dongje. Sandri lu cognòs cussì cussì, bundì e buine sere, ma al sa che al è stât un compagn di scuele de sô femine e che, no vintsi mai fate une famee sô, al vîf cui siei che, puarets, a son plens di magagnis.

Nancje discuti che i jere sbrissade la peraule, un pôc come che par solit si fâs: "Mandi" e dal moment che i pareve masse pôc al veve zontât ancje un "Cemût, dut ben?". La robe e varès podût finî alì, cun chel altri che al rispuindeve "Sì graciis, cun te? Maman" ma, tant che dispès al capite, al so interlocutôr no i è parude vere di tacâ discors e nol lu à molât plui e i à dit che al varès vût propit gust di bevi alc insiemi. Ben, tire pare e messede, dôs oris plui tart Sandri al jere inmò dut incjantonât intun taulin de ostarie e pardabon nol saveve plui ce dî o ce fâ par mocâle e no someâ maleducât. Chel vecjo amì de femine, stant che plui di tant no si cognossevin, al veve pensât ben di contâi dute la sô vite, tacant di chê frutine che aes elementârs i veve sdrumât il cûr, lant indenant cun dutis lis rognis che il so lavôr i puarte dongje, par finî cu la grande preocupazion e impegn che i siei doi gjenitôrs i dan.

Chel vecjo amì de femine, stant che plui di tant no si cognossevin, al veve pensât ben di contâi dute la sô vite, tacant di chê frutine...

Sandri, daspò un doi "Sì sì", cualchi "Eeh" e mil sossedaments, al veve dal dut finîts i siei argoments e parie lis fuarcis vanzadis ae une zornade di lavôr. Di bon che, a un ciert pont, il telefonut di Sandri al veve tacât a pivetâ e cussì il nestri al veve domandât perdon e si jere spostât un fregul par discuti par bogns cinc minûts cu la segretarie di Google, che i veve nome mandât un messaç par visâlu che intal indoman al varês vût di fâ une clamade di lavôr in Lussemburc aes dîs e mieze di buinore. Tornant ae taule, si jere scusât ma, par vie de clamade, al scugnive lâ daurman a cjase par colegâsi in videoconference par une cuistion di vore impuartantissime. A jerin nûf e mieze di sere, ma a New York a jerin nome lis cuatri e mieze di dopodimisdì e duncje, stant che chei americans là a cinc a tain la cuarde, nol veve timp di pierdi.

Daspò un doi "Sì sì", cualchi "Eeh" e mil sossedaments, al veve dal dut finîts i siei argoments e parie lis fuarcis vanzadis ae une zornade di lavôr

Nancje sentât intal automobil, Sandri si jere inacuart che il scartòs dal pan lu veve lassât inte ostarie. Ben, si è dit "Usgnot grissins!" Fûr di cjase no ti cuchial simpri chel osti di prin che, visantsi dal scartòs lassât su la cjadree de ostarie, al veve pensât ben di puartâjal. La femine di Sandri e jere za daûr a cjacarâ e a ridi cun lui! Intant Sandri nol voleve crodi ae sene che e veve denant dai voi, lade in piês cuant che la femine i veve dit che, viodude la ore tarde, e veve pensât ben di invidâ il so amì di scuele a cene. Sandri chê sere si à tignût lizêr, nuie cene par vie di chê fente video conference, fate denant dal computer fevelant di bessôl e interogant un sît di zardinarie che, clâr, no i veve mai rispuindût. La clamade e jere lade indenant fintremai miezegnot, o ben la ore che il lôr vicin al veve infin pensât di lâ a cjase.

Finide la zornade e tornât tal so jet, Sandri al riduce di bessôl. Ogni tant un dizun al fâs ancje ben... e po chel osti là almancul si jere sbrocât, sedi cun lui che cu la femine che, puarete, e jere restade ancje jê cence fuarcis, tant che e veve tacât a ronceâ prime inmò di distirâsi tal jet.

Tal numar dal 11 di Dicembar: I ARBUI DI BUTÂ JÙ

Cu la colaborazion de ARLeF
Agjenzie Regionâl pe Lenghe Furlane

In aereo con le architetture liberty di Buenos Aires ancora negli occhi si arriva in una cittadina di frontiera

PATAGONIA

Lucio e Rosalba Costantini

Dal finestrino dell'aereo ecco la prima immagine della Patagonia: fiumi dalle acque verdognole raggiungono con pigri meandri l'Atlantico, aprendosi il varco su una vastità desolata, priva di vegetazione. Il piccolo aeroporto di El Calafate sembra perdersi nel nulla. Con le belle architetture Liberty di Buenos Aires ancora negli occhi, la città sulle rive del lago Argentino ci pare una località di frontiera semplice e priva di attrattive. È la fine di aprile: si può sperare ancora in un tempo propizio, in una zona generalmente piovosa, per l'ultima possibilità, prima della stagione invernale, di visitare i grandi monumenti di ghiaccio. Da Puerto Bandera un catamarano ci porta molto vicino alla vastissima parte terminale del Perito Moreno. Sopraffatti dallo stupore, le foto non si contano. Raggiungiamo poi con un pulmino il *Parco Nacional Los Glaciares*, patrimonio mondiale dell'Umanità. Tramite un'ampia rete di scale metalliche scendiamo attraverso un fitto

> Il Perito Moreno, con pareti di 60 metri, è uno dei pochi ghiacciai al mondo che non regredisce

Alle porte del silenzio, dove la natura stordisce

bosco di faggi, le foglie giallo-rossastre, fin quasi al fronte del ghiacciaio reso abbacinante dal sole; esteso per cinque chilometri, le sue pareti s'innalzano oltre i 60 metri. Nessuno dei pochi visitatori parla: tanta bellezza stordisce, l'animo si dilata, appagato, il silenzio è assoluto, rotto di tanto in tanto dal rombo dei lastroni di ghiaccio che sprofondano nel lago. In lontananza, perennemente innevate, si stagliano le cime della Cordillera. Il Perito Moreno è uno dei pochi ghiacciai al mondo che non regredisce: le continue tormente di neve causate dai venti in alta quota provenienti dal Pacifico generano abbondanti precipitazioni che lo alimentano perennemente. Il giorno dopo nuove emozioni ci prendono navigando a zig zag lungo il Lago Argentino tra gli iceberg traslucidi, incredibilmente azzurri, per avvicinarci all'enorme ghiacciaio Uppsala. Da un battello affollato lo sguardo si perde, anche più in là, verso le cime arditissime, tormentate da nuvole, del Cerro Torre e del Fitz Roy; tuttavia il silenzio maestoso e vasto ci invade rendendoci unici e soli.

> Questa particolare ‘guida’ non era mai stato trascritta prima, anche se rappresenta un approccio didattico diverso da quelli tradizionali

Come i ‘maestri’, ma senza

FRANCESCO GIOIA è l’autore con Giovanni Canciani de ‘Il metodo Chopin’, uscito esattamente 10 anni fa e in corso di ristampa: una sorta di ‘allenamento per le mani’ basato su sequenze numeriche

Andrea Ioime

Qui sopra, il compositore, autore e direttore d’orchestra Francesco Gioia, autore de ‘Il metodo Chopin’, realizzato a quattro mani per Audax editrice con lo scomparso Giovanni Canciani (in alto a destra)

Chi ha imparato a suonare – o almeno a strimpellare – la sei corde, conoscerà le mille versioni di *Chitarristi in 24 ore*, libretto grazie al quale un certo Paul Kent si è guadagnato l’immortalità (oltre, immaginiamo, a cospicue *royalties*) anche tra coloro che non sanno ‘leggere’ la musica sullo spartito. Pochi sanno, invece, che uno dei nomi più importanti della storia della musica, Fryderyk Chopin, ha inventato quasi due secoli fa un metodo simile nel concetto, ma per i pianisti.

Un manuale senza pagine di spartiti, con esercizi quasi automatici

L’elemento caratterizzante sta nel fatto che l’insegnamento non passa attraverso pagine di note, ma semplici serie numeriche. I numeri rappresentano le dita e le posizioni in cui vanno collocate sui tasti d’avorio: usando la concatenazione di numeri che si possono dedurre, una volta compreso il meccanismo è possibile ricavare una serie di esercizi mirati al pianoforte, pratici e facilmente memorizzabili, quasi automatici.

A riportare alla luce dall’oblio questo originale metodo è stato il friulano **Francesco Gioia**, direttore d’orchestra pluripremiato e dal curriculum ricchissimo. Tra i suoi lavori, la direzione dell’Orchestra del Teatro dal Verme di Milano nell’esecuzione dell’ottava sinfonia di Beethoven, quella di tre sinfonie di Brahms con l’Orchestra ‘Rossini’ di Pesaro e moltissime collaborazioni con ensemble nazionali ed europei. Autore di brani di classica, leggera e di arrangiamenti per organico vario, fondatore e direttore dell’orchestra **AUDiMuS**, è anche co-organizzatore del festival *Ottoni a Nordest*, oltre che direttore artistico di numerose stagioni musicali.

Nelle vesti di insegnante di musica, ha conosciuto la validità del metodo grazie al compianto **Giovanni Canciani**, apprezzato compositore (autore anche dell’*Inno alla Carnia*) scomparso nel 2018, fondatore del museo ‘*La mozartina*’ di Paularo. A quattro mani, nel 2010 hanno pubblicato per Audax editrice *Il metodo Chopin*, “una guida all’allenamento delle mani per pianisti ideato da Chopin per sé e i suoi allievi, rivolto a chi impara il piano, o a chi lo insegna ed è curioso di conoscere

> ***Il metodo, tramandato oralmente, è arrivato negli Anni ’60 al compositore carnico***

HIT PARADE

I PIÙ VENDUTI

1	AC/DC: Power up
2	BRUCE SPRINGSTEEN: Letter to you
3	TIZIANO FERRO: Accetto miracoli
4	NEGRAMARO: Contatto
5	FIORELLA MANNOIA: Padroni di niente

LA NOVITÀ

DARK TRANQUILITY: ‘Moments’

Album da studio N° 12 per la metal-band svedese appartenente al sottogenere ‘*melodic death*’: una vera istituzione che ha superato ormai i 30 anni di attività e proprio in Italia ha uno ‘zoccolo duro’ di fans, appassionati di chitarre taglienti e *growl*.

Ultimo appuntamento per ‘Ludwig’, rassegna della Fvg Orchestra per i 250 anni dalla nascita di Beethoven, sabato 28 online dal ‘Giovanni da Udine’ con il Trio di Parma

leggere le note

un approccio diverso da quelli tradizionali”.

Davvero nessuno aveva mai pensato prima di mettere queste idee sulla carta?

“Curiosamente, questo metodo non era mai stato trascritto. Era una tradizione orale, trasmessa da Chopin ai suoi allievi e poi, attraverso una catena, arrivata a Torino negli Anni ‘60. All’epoca, Canciani studiava al Conservatorio del capoluogo piemontese, dove imparò il metodo dal suo insegnante di organo e lo fece suo, usandolo con i suoi studenti per tutta la vita. Quando ci siamo conosciuti, nel 2005, ho avuto l’idea di metterlo per iscritto, e così è stato. La prima pubblicazione è del novembre 2010, e in occasione del decennale ho chiesto all’Audax di ristamparlo per farlo conoscere a tutti gli interessati, anche come ricordo dell’importante eredità del maestro Canciani”.

L’ampia letteratura su Chopin pare ‘snobbare’ questo metodo. Perché?

“Anch’io in effetti mi sono chiesto perché nessuno ci avesse mai pensato. Canciani mi disse di non averne avuto notizie ‘ufficiali’, perché lo stesso Chopin ne parla solo in maniera frammentaria nel suo epistolario. Non c’era però un vero e proprio manuale da consultare”.

Cosa trova nel volume l’esperto, ma anche chi si avvicina al pianoforte?

“Un sistema rapido, efficace e utilizzabile quotidianamente, senza perdere tempo, simile in un certo senso alle tablature per chitarra. Inizialmente lo avevo pensato per i miei studenti, perché spiega come usare le serie numeriche. L’intento è divulgativo e per questo ci sono anche molte foto che mostrano come e dove mettere le mani, ma anche pagine di note per far capire bene col supporto del pentagramma di cosa parliamo”.

Quindi è vero oppure no che si può suonare anche senza saper leggere il pentagramma?

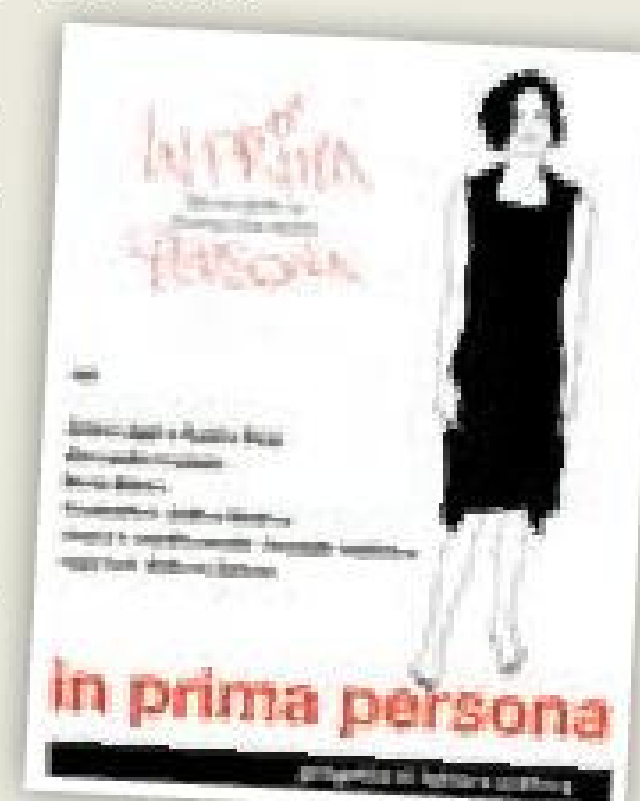
“Questo metodo non vuol dire che si possa fare musica senza leggere le note, ma che si può imparare a muovere le dita senza farlo. E’ un libro di ‘ginnastica per le mani’ che Chopin aveva ideato perché aveva dita lunghe e non molto forti. L’eterna diatriba tra musica improvvisata e scrittura rimarrà immutata, ma ricordiamo sempre che i grandi come Mozart o Beethoven non improvvisavano. Se si vuole suonare Chopin senza leggere le note, è davvero un compito molto difficile”.

L’EVENTO

I Papu: sul web e ‘in prima persona’

La ‘prima ondata’ della pandemia li aveva colti (quasi) impreparati, come tutti. Stavolta, però, **I Papu** non si sono fermati, e forti di una carriera lunghissima (il 1° maggio 2019 ‘non’ hanno celebrato il trentennale dal primo sketch), hanno pensato a nuove strade per portarle la loro comicità al pubblico. Dopo i video realizzati per il Comune di Pordenone a lockdown appena scattato, per invitare la gente a non uscire di casa, e i *digital talk* ribattezzati “sproloqui ai tempi della quarantena” sui social, in estate sono riusciti a realizzare anche una vera maratona di 20 giorni di spettacoli ‘sotto casa’, in presenza, nel Parco del Museo Archeologico del Castello di Torre di Pordenone.

Mantenere vivo – col supporto dei mezzi offerti dalla tecnologia - il rapporto con il pubblico affezionato è una priorità anche per gli attori comici. Ecco dunque *In prima persona*, il nuovo esperimento di ‘teatro dal vivo a domicilio’, che sarà trasmesso in diretta streaming sul sito della più famosa coppia comica regionale (***www.ipapu.it***), a cominciare dalla serata in ‘diretta’ all’Auditorium del Centro culturale ‘Aldo Moro’ di Cordenons, il 2 dicembre. Lo spettacolo, unico nel suo genere, affronta – sempre però alla maniera dei Papu - uno degli argomenti più attuali e drammatici di questo periodo: la violenza sulle donne. Realizzato con **Alessandra Cusinato** e **Denis Biason** e la regia web di **Roberto Zanette,** grazie all’impegno dell’amministrazione comunale di Cordenons, perché “la violenza sulle donne non si ferma mai, neppure di fronte al coronavirus”, è una conferma del ‘nuovo corso’ del duo.

Da tempo, infatti, **Andrea Appi** e **Ramiro Besa** affrontano in maniera apparentemente ‘leggera’, ma con serietà, argomenti legati alla stretta attualità. O, come è successo nelle lontane serate estive, miti e storia in spettacoli “senza paletti, divertenti ed emozionanti, nei quali la distanza tra il tragico e il comico non è sempre così definita”. *(a.i.)*

La locandina dello show visibile su: www.ipapu.it

Anche la Fondazione Bon di Colugna aderisce al progetto Art Bonus e chiama a raccolta il suo pubblico per diventare 'mecenati' con un'erogazione liberale

INVASIONI CREATIVE

L'immaginazione al servizio della periferia

Dopo i laboratori e gli eventi artistici dal vivo, i curatori del progetto *Invasioni Creative* hanno iniziato una nuova fase prendendo spunto dal momento storico che stiamo vivendo: *'Rosso, arancione, giallo. Non importante di che colore sei'* è l'invito a partecipare alle classi creative. Non solo artistico, ma volto a costruire legami sociali e, in senso più ampio, a 'costruire comunità' partendo dai differenti linguaggi e dai differenti contesti periferici udinesi, come Borgo Stazione e Quartiere Aurora. Un processo di condivisione online, utilizzando i linguaggi creativi e mettendo l'immaginazione al servizio dei contesti sociali.

Quartiere Aurora

FOTO DI ALICE DURIGOTTO

Il palinsesto è già partito con la presentazione del *'Fake Museum'* del quartiere Aurora. Venerdì 27 dalle 18 sarà presentato *Il canto degli stonati*, laboratorio musicale a cura di **Matteo Parmeggiani - Orchestra Senzaspine** di Bologna. La prima fase si chiude sabato 28 con un tour virtuale del *Famu* alle 21, in diretta streaming dal quartiere Aurora tra opere effimere, *land art* e architetture futuristiche. Dalle 15, Che cos'è una community opera?, racconto di esperienze artistiche a cura di **Vania Cauzillo - L'Albero di Matera**. Nelle prossime settimane verrà attivato il laboratorio *'Sei di Borgo Stazione?'* con il coinvolgimento degli studenti del 'Ceconi'. Per partecipare agli eventi, inviare una mail a: ***invasionicreative.udine@gmail.com***

Una nota in più, anche se a distanza

IL TEATRO LIRICO VERDI di Trieste prosegue i suoi percorsi di avvicinamento dei giovani al mondo della musica con un progetto sperimentale e innovativo

Yuki Yamasaki

Francesca Tosi e, a sinistra, Arturo Brachetti

FOTO DI F. PARENZAN

Da tanti anni, la **Fondazione Teatro Lirico Giuseppe Verdi** di Trieste propone percorsi di avvicinamento al mondo della musica e del teatro per giovani, adolescenti e bambini. Il progetto *All'opera ragazzi*, coordinato con gli istituti scolastici, si è sviluppato attraverso diverse serie di lezioni-concerto e opere in un atto, fino alla partecipazione dei ragazzi alle esecuzioni delle opere in cartellone, e ha portato centinaia di classi delle scuole a teatro, contribuendo ad avviare cicli educativi interdisciplinari. L'attuale situazione sanitaria - che ha determinato l'interruzione di tutte le attività al pubblico del Teatro - e le innovazioni tecnologiche consentono la possibilità di intraprendere un percorso innovativo di didattica a distanza.

Senza rinunciare alla sua *mission*, ossia la musica dal vivo, il Verdi riprende quindi le attività aggiungendo *Una nota in più*: un progetto sperimentale in due cicli. Il primo, per scuole primarie e secondarie, avrà come programma l'esecuzione della favola musicale di Sergej Prokofiev *Pierino e il lupo secondo Brachetti*, con la voce narrante del celebre trasformista e attore **Arturo Brachetti** che darà al racconto la sua personale interpretazione artistica e l'**Orchestra della Fondazione** diretta da **Yuki Yamasaki**. Il secondo, rivolto ai giovani di fascia più adulta, avrà come programma il Quarto movimento della *Nona Sinfonia* di Ludwig van Beethoven, portatrice di un messaggio di rinascita e speranza. L'esecuzione sarà commentata e diretta da **Francesca Tosi**. Le fasi di realizzazione prevedono trasmissioni in streaming delle prove di orchestra, coro e solisti per lezioni di didattica a distanza, la trasmissione dei concerti in Tv e la realizzazione di due Dvd con approfondimento e guida all'ascolto, veri strumenti didattici per insegnati e educatori. *(a.i.)*

IL TEATRO

Nuova guida artistica al Palio studentesco udinese

Dopo le dimissioni di **Massimo Somaglino**, il **Teatro Club Udine** ha scelto il nuovo responsabile artistico per il *Palio teatrale studentesco*: **Paolo Mattotti**. Coinvolto attivamente nella vita del Palio prima come musicista e attore e poi, ininterrottamente dal 1990, come coordinatore, ha sempre coniugato l'impegno nel teatro e la profonda conoscenza del mondo scolastico in qualità di docente. A Mattotti, che promette di lavorare "nel solco della tradizione di una manifestazione che trae la sua forza proprio da e nei giovani", anche il compito di coordinamento con gli altri progetti artistici correlati al Palio, cui si aggiungono le iniziative nelle scuole curate da **Francesco Accomando**.

Paolo Mattotti

A Capo Verde si incrocia una rete di contatti che porta anche al più famoso concorso canoro per i più piccoli: venerdì 27 l'album ufficiale

ALBERTO ZEPPIERI, autore ufficiale della versione italiana di 'El reino infantil', canale YouTube per under 10, ha tradotto in friulano le migliori canzoni per un 'dream team' di interpreti regionali

A sinistra il produttore udinese con Carlo Conti, direttore artistico dello 'Zecchino d'oro', e le ultime uscite

Musica per bambini tra Friuli, Africa e Argentina

Da quando si è trasferito a Capo Verde, l'udinese **Alberto Zeppieri** ha visto aprirsi sempre più la strada a insolite collaborazioni internazionali. Già abituato a lavorare con artisti dell'isola e con musicisti che sono parte integrante della storia della canzone italiana (***vedi articolo a fianco***), nell'arcipelago il produttore non si è limitato a programmare i numerosi volumi dedicati alla tradizione musicale di Capo Verde, ma ha sviluppato un'assidua dedizione alla musica per i più piccoli. A metà strada tra la vecchia Europa e il Sud-America, Zeppieri si è trovato anello di congiunzione tra Buenos Aires e Verona per *El reino infantil*, il canale YouTube più importante per l'infanzia dai 3 ai 10 anni, che ha superato anche Disney Channel. Da sempre autore di canzoni, Alberto è diventato *el versionista oficial* degli argentini, curando oltre cento adattamenti in italiano: l'ossatura de *Il regno dei bambini*, album uscito per AzzurraMusic.

Non potendo dimenticare la passione per la *Patrie* lontana, ha tradotto in friulano alcuni dei brani del programma affidandoli a **Dario Zampa**, **FrizziCominiTonazzi**, **Giulia Daici** e **Silvia Michelotti**, ma anche ai comici **Toni Merlot**, **Sdrindule**, **Catine**, **Galax** e **Mandi Mandi**, oltre a **Bobby Solo**. In pochi mesi è stato realizzato - a distanza - il primo dvd Il *ream dai fruts*, che l'**ARLeF** regalerà alla scuole materne ed elementari friulane. Ma non è finita qui: da Buenos Aires arriva anche il celeberrimo **Victor Daniel**, quello de *La vida es un Carnaval* di Celia Cruz, col quale Zappieri ha prodotto nel corso del tempo tante canzoni. Tra queste, *Pippo e la motoretta*, finalista della edizione numero 63 dello *Zecchino d'Oro*, di cui venerdì 27 esce l'album.

Andrea Ioime

IL PROGETTO

Amici e colleghi uniti nel ricordo di uno dei cantautori più sfortunati

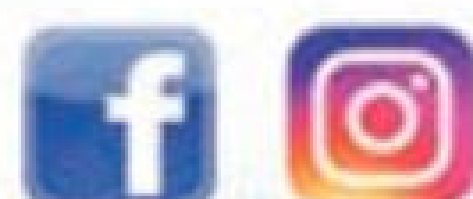
Tra i vari progetti firmati da Zeppieri c'è anche *Ritratti d'autore. Bindi Bassignano & Friends*. Una raccolta che ha riunto alcuni dei più raffinati interpreti della canzone d'autore italiana per un tributo originale ideato dall'autore che negli ultimi dieci anni di vita del compositore è stato al fianco di Umberto Bindi, collaborando ad alcune delle più belle canzoni, **Ernesto Bassignano**. Co-prodotto con **Grazia Di Michele**, l'album è il frutto di 11 anni di ricerca su uno dei cantautori più emblematici e al contempo sfortunati della musica d'autore nazionale, attraverso le sue armonie immortali. La cantautrice e il produttore friulano hanno riunito compagni d'avventura e amici veri, colleghi o semplici ammiratori del compositore ligure. Ad interpretarlo (in ordine di apparizione discografica) sono **Bungaro, Giovanna Famulari, Franco Simone, Grazia Di Michele, Patrizia Laquidara, Vittorio De Scalzi, Sismica, Mario Castelnuovo, Stefania D'Ambrosio, Luca Canonici, Alex Zuccaro, Coro Quattro Canti, Tinkara** e il compianto **Bruno Lauzi**, di cui e riprodotto lo stralcio di una testimonianza, così come un ricordo di **Renato Zero** e la presenza vocale dello stesso Bindi, tratta da un provino inedito del marzo 1991.

Grazia Di Michele

L'ANTEPRIMA

Il gospel va su Facebook, ma il sostegno dev'essere reale

Il concerto di musica e solidarietà *Gospel alle Stelle*, promosso dalla **Comunità del Melograno** di Lovaria da 19 edizioni, non si ferma. Si sposta però su Facebook, grazie al supporto di numerosi artisti che hanno risposto all'appello dell'associazione per richiamare l'attenzione sull'impegno a favore di persone adulte con disabilità intellettive. L'evento andrà in scena nel mese di dicembre sul palco virtuale della pagina Facebook *@assmelograno*. La versione virtuale farà venir meno la possibilità di devolvere, come da tradizione, l'intero incasso del concerto a sostegno dei progetti educativi a cui, nel corso delle 18 edizioni precedenti, sono stati destinati quasi 200 mila euro. Determinante sarà pertanto il sostegno di chi, attraverso una donazione soggetta a sgravi fiscali, deciderà di impegnarsi al fianco della Comunità del Melograno (***bonifico bancario: IBAN IT 66 A 05336 12303 000035354755, conto corrente postale n° 10324333***).

Musica e solidarietà solo online

Il 13° Piccolo Festival dell'Animazione, festival 'diffuso' dedicato all'illustrazione, sarà tutto virtuale: oltre 70 i 'corti' internazionali in programma dal 7 al 30 dicembre

I Longobardi a Romans diventano un docu-film

INVICTI LUPI e il regista Simone Vrech al lavoro su una fiction dedicata alla storia di Alboino in Friuli nel 7° secolo

Alcune scene del 'teaser' di 'Langobardi - Alboino e Romans'

Tutto cominciò nel 1986, con la prima, casuale scoperta archeologica: una lunga spada arrugginita. Pian piano, a Romans d'Isonzo emerse una necropoli alto-medioevale - tra le più vaste d'Italia - riferibile ai Longobardi, notoriamente presenti in altre località della regione. Venticinque anni dopo, nella stessa Romans nasce **Invicti Lupi**, associazione culturale/rievocativa che vuole aprire una finestra sulla società longobarda, un popolo che ha sintetizzato in un unica cultura le tradizioni latine e germaniche in Friuli nel 7° secolo.

Il nuovo progetto di valorizzazione storico-culturale-turistica del territorio regionale è una docufiction: un innovativo documentario sul mondo longobardo che racconterà, nel primo episodio programmato, la storia di Alboino, l'arrivo dei longobardi nella Penisola e la fondazione dell'antico villaggio di Romans, alternando fiction e approfondimenti storici.

Langobardi - Alboino e Romans verrà realizzato in collaborazione con il regista **Simone Vrech**, già autore di video per la rievocazione Romans langobardorum organizzata da Invicti Lupi, la casa di produzione **Base2 video Factory**, lo storico **Nicola Bergamo**, l'archeologo **Michele Angiulli**, e diversi altri esperti. L'obiettivo è far riscoprire, conoscere ed apprezzare alla popolazione le radici e l'identità delle genti di questa terra, valorizzando il passato e rendendolo fruibile alle generazioni future con tutti gli strumenti a disposizione.

"Il cinema mescolato e amalgamato all'approfondimento e alla divulgazione storica – spiegano i responsabili dell'associazione - è uno strumento efficace, che coinvolge lo spettatore con un'emozione e un interesse in grado di spingerlo ad approfondire la ricerca storica. Se *Langobardi* susciterà interesse tale da muovere anche future ricerche legate alla storia passata del nostro trritorio, allora avrà ottenuto un ottimo risultato".

Il documentario verrà tradotto in diverse lingue (friulano, inglese, tedesco, sloveno, spagnolo, catalano) per avere un'ampia diffusione europea. Il promo di *Langobardi - Alboino e Romans* è già su ***YouTube***. Sul sito ***www.invictilupi.org*** è stata allestito una sezione dedicata con tutti gli aggiornamenti, presenti anche sulle pagine social. Nella speranza di ricevere ulteriori aiuti, l'associazione ha anche attivato una campagna di crowdfunding, chiedendo il sostegno di tutti gli appassionati.

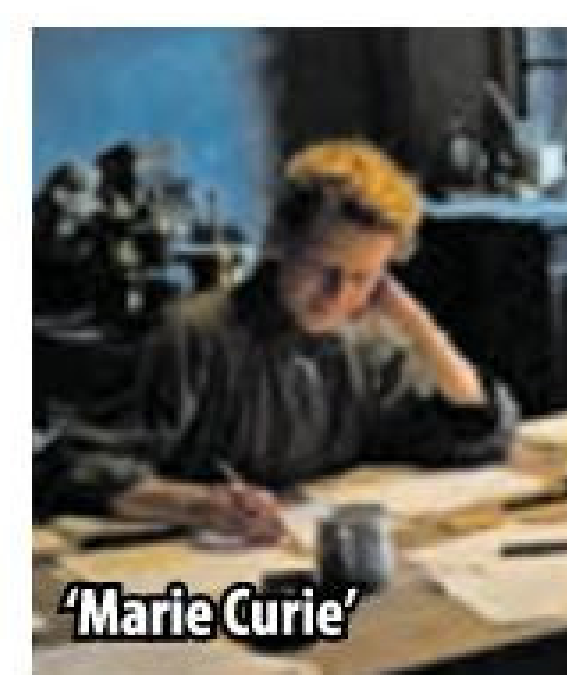
Andrea Ioime

L'INIZIATIVA

Non solo visioni nella 'sala virtuale' del Pasolini

Non solo cinema virtuale, ma anche collegamenti live, interventi di artisti e cinefili prima delle proiezioni, per un cinema che sperimenta nuove forme di visione. E' quanto accade al **Teatro Pasolini** di Cervignano, rimasto 'aperto' con la seconda ondata della pandemia grazie all'attivazione del suo alter ego su piattaforma digitale: la *Sala Virtuale* sul sito ***www. teatropasolini.it***. Il progetto offre la possibilità non solo di esplorare percorsi di visione inediti e scoprire opere e autori di Paesi meno conosciuti, ma anche di partecipare ad eventi in diretta, come la *Notte europea dei ricercatori*, venerdì 27. La proiezione di *Marie Curie* sarà preceduta da un incontro con **Maria Rita Gismondo**, a capo del Laboratorio di virologia dell'Ospedale Sacco di Milano, e **Gabriella Greison**, autrice del volume *Sei donne che hanno cambiato il mondo.*

'Marie Curie'

“Contro la Fiorentina abbiamo fatto a tratti un buon calcio, ma alla fine vince chi segna”

Rodrigo De Paul

QUANDO FUMMO A 5 MINUTI

IL 7 DICEMBRE 2005 si disputò Udinese-Barcellona, la più amara serata di coppa bianconera. Il racconto di due ex, mancati protagonisti: Felipe, costretto alla tribuna da un infortunio, e Maxi Lopez, in panchina con i blaugrana

Monica Tosolini

La fine del match e del sogno e, a sinistra, Maxi Lopez, all'epoca nel Grande Barça: "Una gara senza pressione: al mattino ci portarono a spasso in centro"

In Friuli i tifosi dell'Udinese hanno ben impressi tre confronti speciali che hanno fatto la storia bianconera. Quello del 13 aprile 1997, in cui l'Udinese espugnò il campo della Juve con un netto 0-3 rifilato in 10 uomini. La 'partita delle partite', cioè Udinese-Ajax del 4 novembre 1997, rimasta nel cuore con un sentimento di profonda gratitudine per quella squadra. E Udinese-Barcellona del 7 dicembre 2005, la gara è tuttora associata indissolubilmente alle dichiarazioni di **Pietro Leonardi** che, a caldo, cercò di far digerire la sconfitta con la storica frase: "Siamo stati a 5 minuti dagli ottavi di Champions".

La superiorità dei catalani portò allo 0-2, ma solo dopo l'85° minuto

Un'amara riflessione che glissa sulla netta superiorità dei *blaugrana* al 'Friuli' in quel successo per 0-2 materializzato dopo l'85° minuto. A Udine i protagonisti hanno ben impressa quella serata, come tutti i tifosi, presenti e no, allo stadio, che in 15 anni hanno rivissuto una notte amara. Nessuna 'mancata impresa', come la vittoria con l'Ajax: contro il Barcellona già qualificato, che aveva lasciato a casa **Ronaldinho** ed **Eto'o**, bastava un pareggio, ma le barricate volute da **Serse Cosmi** ressero fino al minuto numero 85.

Chi dovette assistere alla partita dalla tribuna è **Felipe**, che ricorda ancora con amarezza la serata: "Quella era la partita che tutti volevamo giocare. Io, poi, figuratevi... Avevo ancora addosso la sensazione provata segnando

QUI WATFORD Il 'no' di Lukaku, l fratello difensore

Durante la breve sessione di mercato estiva appena conclusa, il Watford ha dovuto incassare il 'no' di Jordan Lukaku, difensore della Lazio e fratello del più noto Romelu, in forza all'Inter. Il giocatore, che era stato individuato dai Pozzo come il sostituto ideale di Adam Masina, ha accettato successivamente il trasferimento in prestito all'Anversa. Esperienza finora non esaltante in Belgio: Lukaku è sceso in campo solo una volta, per 3 minuti nella sconfitta per 1-0 contro il Lask. "Non volevo lasciare Roma. Due giorni prima della fine del mercato, la Lazio voleva mandarmi al Watford, ma ho rifiutato", ha rivelato il terzino in una recente intervista a *Het Laatste Nieuws*. Alla fine, tra Brugge e Anderlecht, le altre pretendenti, ha scelto all'ultimo minuto l'Anversa.

QUI PORDENONE Cercasi spallata a mister Oddo

Dopo l'ennesimo pareggio, prestigioso ma anche colmo di rammarico, contro il Monza, il Pordenone cerca la seconda vittoria del campionato, ancora in trasferta, in casa del Pescara di Oddo. L'ex tecnico dell'Udinese è sempre in discussione ed è chiamato a risollevare le sorti di un Pescara che, dopo 8 turni di campionato, è penultimo in classifica con 4 punti e la difesa più perforata: ben 17 reti. I Ramarri, a ridosso della zona play off con 9 punti in classifica, devono sfruttare l'occasione per rimanere agganciati al treno che può portare alla serie A, obiettivo non dichiarato. Esattamente un anno fa, la sfida con Oddo (al Perugia) vinta dai neroverdi, costò la panchina all'ex Milan che non riesce più ad essere profeta neanche nella sua Pescara.

Lunch match domenica 29 all'Olimpico contro la Lazio, con l'Udinese in cerca di riscatto in campionato e punti per la classifica

DALL'IMPRESA

il gol all'andata al Camp Nou. Ma una settimana prima dell'appuntamento per la gara, mi infortunai. Una cosa incredibile: una lesione del muscolo per una scarpata. Non riuscivo a mandarla giù. Ricordo che ho tentato di tutto pur di essere a disposizione, ma niente. Sono finito in tribuna, dove ho fatto il tifoso, con un nervoso addosso... Ero immerso in uno spettacolo unico: mi avevano detto che sarebbe stato come con l'Ajax, e mi resi conto di quanto fosse incredibile".

L'ex bianconero giura che la squadra era arrivata con le idee chiare all'incontro. "Eravamo decisi a giocarcela. Noi non avevamo idea che il Barcellona avrebbe lasciato a casa Ronaldinho e i big, e ci siamo preparati per affrontare uno squadrone, una corazzata. Sapevamo che il pareggio sarebbe bastato, ma comunque volevamo giocarcela. E quando mancavano 5 minuti, davvero pensavamo di essere ad un passo dalla storia. In quel girone eravamo sulla carta sfavoriti, e già essere arrivati fin lì era tanto, ma volevamo passare

Felipe: saltò la partita dopo lo storico gol al Camp Nou all'andata: "Ho fatto il tifoso, ma con un nervoso addosso..."

davvero. Purtroppo c'è stato un contropiede che non dovevamo prendere: ci siamo sbilanciati un po' troppo, ma dirlo adesso è troppo facile. Rimane il calore dei tifosi, che hanno capito. E l'amarezza per quei 5 minuti che hanno infranto il sogno di una piazza intera".

Curiosamente, nella formazione catalana risultava anche un giocatore che, 12 anni dopo, sarebbe diventato un acquisto *last minute* del mercato estivo bianconero. **Maxi Lopez**, quel dicembre, era in panchina e ammette di non ricordare molto: "Quella era una squadra molto forte, il Grande *Barça*: poteva avere delle lacune in alcuni momenti della partita, ma quando decideva di giocare, erano problemi per chiunque. Facevamo sempre così e fu lo stesso quella sera, anche se eravamo già qualificati e non c'era pressione. Infatti, fu l'unica volta che il mister ci portò, nella mattina della gara, a fare un giro in centro: mai accaduto in due anni al Barcellona! Faceva un freddo cane, io ero alla prima esperienza in Europa e non capivo perché l'allenatore ci fece fare una cosa simile: però eravamo rilassati e ci siamo goduti la città. Udine è bella, lo posso confermare per averla vissuta anni dopo, ma in quella occasione mi ha lasciato solo il ricordo del gelo".

Al suo arrivo in maglia bianconera, Maxi Lopez ebbe spesso modo di rievocare quella serata da 'avversario'. "Ne ho parlato coi componenti storici dello staff dell'Udinese e ho potuto capire come sia stata vissuta quella serata in Friuli. Io ero in panchina, con **Messi** e se non sbaglio anche **Iniesta**. Era un gruppo incredibile, grandi giocatori e grandi uomini: li sento ancora oggi".

L'AVVOCATO NEL PALLONE

Maradona, 60 anni vissuti come fossero... 120

Claudio Pasqualin

Ha colpito tutti, e non poteva essere altrimenti, l'improvvisa scomparsa del grande Diego Armando Maradona. Il calcio piange il suo immenso campione. E, come accade ogni qualvolta se ne va un personaggio del genere, il mondo intero si prodiga in celebrazioni in sua memoria. Io, nel mio piccolo, conservo il ricordo di quando l'ho conosciuto e di una esperienza successiva che, come capirete, lo rendono più umano di quanto ad alcuni appaia.

Il tutto è riferito alla fine degli Anni '80, quando ero un procuratore con 'buoni' giocatori e frequentavo anche la piazza di Napoli. Per lavoro, mi vedevo anche con Luciano Moggi che un giorno, mentre eravamo nel ritiro del Napoli, volle presentarmi Maradona. Quando 'El Pibe de oro' seppe che ero l'agente di Alex Del Piero, mi parlò benissimo di lui e mi raccomandò di salutarglielo. Lodò Alex e questo mi fece molto piacere. Rimasi molto colpito dall'incontro col campione.

Accadde poi che un giorno, mentre ero sempre con Moggi a Napoli a pranzo nella famosa pizzeria 'Da Ciro' a Margellina, lui suggerì: "Cosa ne dici se andiamo a prendere il caffè a casa di Maradona?" Ovviamente ero emozionato all'idea, anche se ricordo bene che durante il tragitto fino alla villa di Diego a Posillipo, Moggi mi accennava al fatto che non potevamo dare per scontato di incontrarlo veramente. Maradona non era sempre in vena di vedere persone, quindi avremmo fatto un tentativo, senza aspettative. Effettivamente, arrivati al cancello della villa, Moggi citofonò, ma Diego non era nella giornata giusta per incontrarci e non ci fece entrare. Un episodio che mi fece comprendere come, pur essendo un grande sul campo, al di fuori fosse un 'umano'.

Rimane il dispiacere di un grande che ci ha lasciato troppo presto, anche se c'è da dire che ha vissuto i suoi 60 anni come fossero stati 120. E così sarà lui ad aspettare lassù quel Pelè, oggi 80enne, che prevede con lui una grande partita in cielo. Ci sono molti aneddoti che lo riguardano, perlopiù resi pubblici da ogni angolo del mondo. Me ne vengono in mente molti, in queste ore è normale. E penso al suo vissuto. Una cosa che è sempre balzata all'occhio è che è stato circondato da un nugolo di parassiti, ovunque andasse. Una vita fantastica e pericolosa, difficile da vivere, la sua. Ma lui, la vita, l'ha bruciata.

Per trasporti efficienti

BISOGNA FARE... SISTEMA

Professionalità unite per ogni esigenza. Attiva dal 2002, **Sistema Spedizioni Srl**, operante a **Pordenone**, ha messo assieme competenze legate al mondo del trasporto internazionale, diventando nel corso degli anni un punto di riferimento del settore.

Oggi, lo staff di Sistema Spedizioni è composto da 24 persone, mentre gli ambiti di riferimento sono tre: quello terrestre - in Italia ed Europa -, mare/aereo e logistica, con l'affiancamento del reparto amministrativo interno. Nel tempo la struttura, fortemente implementata con l'inserimento di figure professionali già formate nel corso di esperienze precedenti (e quindi in grado di garantire risultati immediati), ha dato forma all'attuale dimensionamento. Tra i punti di forza, c'è la particolare

attenzione per i clienti, come evidenzia il presidente **Luca Tosoni:** "La nostra piccola dimensione ci consente di seguire con attenzione tutti coloro che ci scelgono, cosa che i grandi competitor spesso non possono garantire - evidenzia il 'numero uno' dell'azienda -: l'assistenza è totale, per ogni esigenza e problematica noi ci siamo". L'organizzazione prevede, infatti, che ogni cliente possa godere dell'opportunità di avere un unico referente all'interno dell'impresa pordenonese, in modo che il rapporto sia il più diretto e personalizzato possibile, con risposte efficienti in tempi brevi.

Per Sistema, la spedizione è molto più che il semplice trasferimento di merci. Significa studio della fattibilità di spedizione, informazioni, sicurezza e tempi di transito certi. Il mercato di riferimento dell'azienda si è specializzato, nel tempo, nel fornire servizi di groupage, completi ed espressi via camion per tutta l'Europa.

Da qualche tempo, poi, è stato fortemente sviluppato il settore del 'via mare e via aereo'

L'azienda di Pordenone è in grado di offrire soluzioni per tutte le spedizioni, da quelle via terra alle rotte mare/aereo

con l'inserimento di nuove figure professionali altamente specializzate e in grado di rapportarsi direttamente con le primarie compagnie di navigazione del mondo. "Per noi - aggiunge Tosoni - si tratta di una branca importantissima e sulla quale stiamo puntando molto. Se il mercato nazionale è statico e quello europeo leggermente più mobile, le spedizioni oltre mare stanno assicurando riscontri notevoli". Particolarmente interessante, in questo momento, è il 'Far East'.
Rimanendo nel settore, Sistema Spedizioni è in possesso del mandato di agente Iata (International Air Transport Association) "un vantaggio di non poco conto - evidenzia il presidente - sia per la nostra azienda, sia per la clientela. Per entrare a far parte di questa organizzazione, il personale ha seguito dei corsi di formazione, ampliando ulteriormente il proprio bagaglio di conoscenze". L'impresa della Destra Tagliamento ha anche la certificazione Fiata (International Federation of Freight Forwarders Associations), associazione riconosciuta per la gestione delle spedizioni internazionali, a tutto vantaggio della dimensione internazionale di Sistema Spedizioni.
Anche il dinamismo dello staff ricopre un ruolo di primo piano nella filosofia aziendale. Al fine di garantire una qualità di servizi in linea con le aspettative della clientela il personale, in possesso dei più moderni ritrovati tecnologici, frequenta con regolarità i momenti di aggiornamento curati dalle associazioni di categoria e della Camera di commercio.
Sistema Spedizioni Srl, pur in momenti di congiuntura difficile come questi, grazie alla sua professionalità a 360 gradi continua a rappresentare un punto di riferimento per trasporti 'vincenti' in ogni loro sfaccettatura.

Sistema Spedizioni srl
Via Interporto centro ingrosso, 146
Tel. 0434 511023 - Fax 0434 510931 - sistema@sistemaspedizioni.com
www.sistemaspedizioni.com

Basket

Sabato 28 alle 19.30 scatta il campionato delle Eagles. Gara in diretta su Telefriuli

Emozionato per il debutto nella mia terra

GABRIELE MIANI, uno dei giovani della Ueb Cividale, presenta il primo impegno contro Senigallia

Alla vigilia del debutto delle Eagles Ueb Cividale in campionato (sabato 28 alle 19.30 al PalaGesteco contro la Goldengas Senigallia, diretta tv su Telefriuli), abbiamo sentito uno dei giovani della squadra, Gabriele Miani, virgulto ventenne del basket regionale.

"Sono molto emozionato. Per me è un esordio vero: per la prima volta sono inserito nel roster di una squadra, per di più ambiziosa come questa. L'anno scorso ero a Montegranaro, è vero, ma in qualità di giovane aggregato non ero ovviamente centrale nel team. Qui è tutto diverso ed è bellissimo. L'essere friulano, poi, mi rende al contempo orgoglioso e conscio dell'importanza del momento".

Quanto ti mancava il parquet?

"Sono passati tanti, troppi mesi, ma io con la palla da basket in mano ci sono stato sempre: allenamenti individuali, campetto quando si è potuto fare assieme agli amici, poi finalmente quest'estate la chiamata di Davide Micalich e il pre-ritiro di Lignano. Certo che la gara che vale due punti è una cosa diversa, e quella sì mi mancava".

"Di Senigallia so per certo che sarà una gara durissima, contro una formazione di categoria, ma noi ci stiamo amalgamando sempre meglio, imparando bene i dettami tecnici e tattici del coach. Alla fine i video sono utili, assieme alle indicazioni dettate dallo staff tecnico. Posso solo dire, per ora, che mi sembra una squadra dura da affrontare. Noi rispettiamo tutte le avversarie, ma non dobbiamo temere nessuno"

Esordio a palazzetto vuoto…

"Purtroppo sì, questo è l'aspetto triste del momento che controbilancia emozione e felicità di ricominciare. Capiamo bene che oggi non si può fare altrimenti, speriamo questa situazione possa modificarsi in meglio quanto prima. So che la campagna abbonamenti era partita a gonfie vele, non vediamo l'ora di sentire il PalaGesteco pieno".

"Stiamo crescendo gradatamente, ogni giorno. Le sessioni di allenamento sono impegnative ma utili, così come le amichevoli che abbiamo fatto in queste settimane. Assieme alla Supercoppa, ci ha permesso di conoscere meglio molte avversarie del nostro girone, anche se in situazione ovviamente diversa da quella che troveremo in campionato. Ci faremo trovare pronti. Io vivo con la parte giovane del roster: mangiamo assieme ogni giorno, stiamo diventando grandi amici. Non potrei immaginare un ambiente migliore".

"Il coach?

È un grande insegnante di basket. Lui e i 'vecchi' stanno trasmettendo a noi meno esperti la maniera migliore di stare in campo. Alle volte su un'azione singola rimaniamo decine di minuti, ma alla fine è giusto così: saremo grande squadra se eseguire gli schemi sarà automatico. Pillastrini assieme a Gerometta e Milan ci sono di enorme aiuto in tal senso, con il loro perfezionismo e la loro preparazione".

L'AVVERSARIA

Goldengas, la forza dell'esperienza

La Goldengas Senigallia è squadra esperta e di categoria; coach Paolini e la dirigenza hanno costruito il roster attorno ai due totem, capitan Pierantoni (classe 1981, alla 18esima stagione consecutiva in biancorosso) e alla guardia 36enne Gurini - attualmente ancora indisponibile - miglior marcatore dei marchigiani nelle ultime tre annate. Lo zoccolo duro della squadra non è stato smantellato: da Giacomini ai giovani Centis, Giunta, Giuliani fino a Costantini sono almeno alla seconda stagione in maglia Goldengas. Parola d'ordine: concentrazione. Secondo noi, se le due squadre giocheranno al loro massimo attuale, tra friulani e marchigiani c'è distanza. Ma il campionato comincia ora e speriamo continui senza troppi ostacoli e possa portare alla Gesteco Cividale le soddisfazioni che un intero comprensorio attende e merita.

MI GUSTA FVG Emanuela Cuccaroni

Pitina Muffin

La Pitina è un prodotto tipico delle Valli pordenonesi. Le sue origini risalgono al 1800: in Val Tramontina, quando si ammalava o si feriva una pecora o una capra, oppure quando si cacciavano animali selvatici come caprioli e camosci, era consuetudine speziare la carne con sale, aglio e pepe nero e formare delle polpette che venivano passate nella farina di mais e messe ad affumicare sulla mensola, in questo modo si conservavano a lungo. Dell'antica usanza si è mantenuta la tradizione, anche se oggi si predilige l'aggiunta del grasso suino e il metodo dell'affumicatura con legna di faggio che non hanno alterato la scelta di annoverare la Pitina come presidio Slow Food.

INGREDIENTI PER 12 MUFFIN: 240 gr di farina 00, ½ Pitina, 30 gr di formaggio grattugiato, 1 uovo, 1 cucchiaio di latte, 60 gr di olio di semi di girasole, 1 bustina di lievito per torte salate, 1 pizzico di sale, 12 pirottini.

PREPARAZIONE: preparate 2 ciotole, nella prima mescolate la farina, il lievito, il sale, il formaggio grattugiato e la Pitina tagliata a pezzetti; nell'altra ciotola sbattete l'uovo con il latte e l'olio. Unite i composti e lavorateli con le mani fino a ottenere un impasto compatto e morbido. Sistemate 12 pirottini sulla teglia per muffin e versate mezzo cucchiaio di impasto ciascuno. Infornate a 180°C gradi per 20 minuti nella parte medio-bassa del forno. Questa ricetta potrebbe essere un gradito antipasto per il vostro pranzo di Natale, magari posto al centro della tavola con delle candele attorno.

www.migustafvg.com

Gente del Friuli

BANDIERA del Friuli

MAJANO. Anche una 'delegazione' di Raspano era presente al passaggio del Giro d'Italia nella nostra regione, ovviamente sventolando in alto la bandiera del Friuli (foto inviata da Federico Morocutti)

Con gli alberi la città respira

PORDENONE. È un tiglio il primo dei 2.500 alberi contro l'inquinamento urbano del progetto "Pordenone Respira", l'iniziativa green del marchio Misura, realizzata insieme al Comune di Pordenone e in collaborazione con AzzeroCO2, grazie alla quale si creerà una vera e propria infrastruttura verde a beneficio della città e dei cittadini. Alla piantumazione hanno partecipato il sindaco Alessandro Ciriani e l'assessore all'Ambiente Stefania Boltin.

Faccio l'elettricista ma mi piacerebbe diventare un atleta professionista

MATTEO IEREP

IL VOLTO DELLA SETTIMANA

23 ANNI DI SAN GIOVANNI AL NATISONE, lavora come elettricista.

Che sport pratichi?
Atletica leggera, nella specialità mezzo fondo. Mi piacerebbe diventare un atleta professionista.

Il viaggio ideale?
Sidney in Australia.

La tua aspirazione?
Girare il mondo.

Se tu fossi un animale?
Un'aquila, per volare in lbertà.

FotoElido Turco in collaborazione con Agenzia Mecforyou

VILLA D'ARIA – Museo temporaneo dei venti a Villa Dora

24 gennaio – 28 febbraio 2021

L'esposizione intende raccontare l'aria, il vento, con un particolare occhio di riguardo alla bora, un tema affascinante e pieno di connessioni tra scienza, arte, letteratura e società. Il vento è invisibile, ma paradossalmente è ricco di cose da mostrare. VILLA D'ARIA vuole essere uno spazio interdisciplinare, che offre ai visitatori un punto di vista sul mondo. Il vento favorisce la circolazione e lo scambio delle idee e per sua natura invita a superare i confini Che cos'è l'aria? Cos'è il vento? Perché sono importanti per la vita sul nostro pianeta? Sono le prime domande alle quali prova a rispondere il progetto. L'esposizione racconta venti vicini e lontani. Sono presentati curiosi oggetti di vento come gli spaventapasseri eolici, i mulini, una scultura sonora. Una sezione è dedicata ai giochi di vento, un'altra presenta una collezione di venti provenienti da tutti continenti. In programma video pillole di approfondimento e dirette per grandi e bambini, laboratori e narrazioni online per le scuole. Il progetto conta sulla consulenza scientifica dell'Associazione Museo della Bora di Trieste e dell'Associazione 0432. Grafica e allestimento a cura di Emanuele Bertossi. L'iniziativa è promossa da Comune di San Giorgio di Nogaro e Sistema Bibliotecario InBiblio con il sostegno del Ministero per i beni e le attività culturali e per il turismo.

LA BIBLIOTECA VILLA DORA PORTA CASA I LIBRI E LE STORIE

Nonostante le difficoltà imposte dalla pandemia, Villa Dora, già dal mese di marzo, ha intrapreso tutte le possibili strade per rimanere "aperta" e vicina ai suoi frequentatori, vecchi e nuovi. Lo ha fatto attraverso la Media Library Online di InBiblio, che fino a questo mese ha raggiunto a livello di sistema un altissimo numero di prestiti di e-book e oltre 2.000 consultazioni di periodici. Inoltre, è stata attivata la consegna a domicilio di libri e dvd nonché la

prenotazione telefonica o tramite mail.
Per quanto riguarda i social, già nel mese di maggio l'attore Luca Zalateu aveva avviato un'attività sperimentale con dirette trasmesse dalla pagina facebook di Villa Dora, presentando e raccontando diversi albi illustrati e interagendo con gli spettatori da casa. Da quest'esperienza, sono seguite le collaborazioni con molti altri professionisti e associazioni: Simonetta Bitasi, Alessia Canducci, Gianluca Magnani, Laura Mantovi, 0432 e Damatrà. Numerosa sia la partecipazione, che gli attestati e i commenti di gradimento espressi dagli utenti. Nonostante la freddezza del mezzo le storie sono riuscite a riscaldare gli animi di tutti.
Visto il successo riscontrato, le dirette ritornano già da questo mese e gli appuntamenti, molto attesi, sono fissati fino al mese di gennaio: si va dalle letture con musica in diretta, a presentazioni in diretta di pubblicazioni e storie fuori catalogo, libri belli che non si trovano più in commercio, alle storie di Natale. Saranno trattati anche argomenti più "impegnativi" come "Luci sulla shoah" a cura di Matteo Corradini.

Per informazioni: info.biblioteca@comune.sangiorgiodinogaro.ud.it tel. 0431/620281
Seguici sulla pagina Facebook e sul nostro sito www.villadorasgn.com

VOTATE LA SQUADRA tra quelle eliminate al primo turno: accederà ai quarti di finale

Date voi un'altra opportunità

Il quiz 'Lo Sapevo!' di Telefriuli dà un'altra possibilità a una sola delle Pro Loco eliminate al primo turno di questa quarta edizione. I lettori - attraverso il coupon sul settimanale, il sito **www.ilfriuli.it** e la pagina Facebook del programma condotto da **Alexis Sabot** - possono esprimere la loro preferenza **entro lunedì 14 dicembre**.

BUJA

CIVIDALE

GEMONA

MAJANO

RIVIGNANO

SAN VITO AL TAGLIAMENTO

VAL PESARINA

Compilate il coupon segnando il numero della vostra Pro Loco preferita e recapitatelo entro il 14 dicembre a: 'il Friuli', via Nazionale 120, 33010 Tavagnacco I voti segnalati su questo coupon originale hanno un valore di 20 punti; i voti segnalati on line (www.ilfriuli.it) valgono 1 punto

Tutte le informazioni su: www.ilfriuli.it

telefriuli

DAL 27 NOVEMBRE AL 3 DICEMBRE

DONNE ALLO SPECCHIO

Elisabetta Ceron e Alexis Sabot

La grande moda sbarca a Lignano grazie a Sbaiz

La settima puntata della trasmissione "Donne allo specchio" è dedicata a **Marinella Sbaiz,** figlia di **Antonietta Sbaiz**, la fondatrice della boutique che nel 2014 è stata inserita fra i cento migliori negozi di moda al mondo: "Sbaiz Spazio Moda" di Lignano Sabbiadoro. Sbaiz racconterà gli anni della grande moda, dalla scoperta di stilisti promettenti del calibro di Armani, Prada e Dior, alla vittoria di alcune lotte, come quella per poter tenere aperto il negozio nelle domeniche invernali e adibire il piano terra a galleria d'arte, la prima in Europa all'interno di uno spazio commerciale. In "Donne allo specchio" non si parla di eroine ma di donne vere. Una trasmissione in cui chiunque può trovare un pezzo di sé.

Sabato 28 novembre, ore 19.15

A VOI LA LINEA
Da lunedì a venerdì, 12.45
Diretto da
Alessandra Salvatori

ECONOMY FVG
Tutti i giovedì, 21.00
Condotto da
Alfonso Di Leva

SANTA MESSA
dalla Cattedrale di Udine
Tutte le domeniche, 10.30
Con l'Arcivescovo
Mons. Andrea Bruno Mazzocato

Il palinsesto è suscettibile di cambiamenti

VENERDÌ 27

07.00 Ore 7
11.30 Tg Flash
12.30 Telegiornale
12.45 A voi la linea
13.15 Il punto di Enzo Cattaruzzi
14.30 Vicini Vicini
16.30 Tg flash
18.30 Maman – program par fruts
19.00 Tg
19.45 Screenshot
21.00 Lo Sapevo! Gioco a quiz

SABATO 28

7.30 Isonzo News
7.45 L'Alpino
11.15 Bèker on tour
12.30 Tg
15.30 Tg
15.45 Ascoltare Leggere Crescere
17.30 Le Peraule de Domenie
18.45 Start
19.00 Tg
19.15 Donne allo Specchio
19.30 Basket
21.15 Effemotori
22.15 Telegiornale Fvg

DOMENICA 29

7.00 Maman! Program par fruts
10.00 Lo sguardo dell'anima
10.30 Santa Messa dalla Cattedrale di Udine
11.30 Bekèr on tour
12.00 Aspettando Poltronissima
12.30 Poltronissima
15.00 Sotto Casa - Ruda
15.30 Tg
15.45 Bekèr on tour
16.00 Maman – program par fruts
20.45 Tg
21.00 Replay

LUNEDÌ 30

07.00 Ore 7
11.30 Tg Flash
12.30 Tg
12.45 A voi la linea
13.15 Il punto di Enzo Cattaruzzi
14.30 Economy Fvg
16.30 Tg flash
17.45 Telefruts – cartoni animati
19.00 Tg
19.45 Lunedì in goal
20.45 Tg Pordenone
21.00 Bianconero XXL
22.00 Rugby Magazine
22.15 Start

MARTEDÌ 1

07.00 Ore 7
11.30 Tg Flash
12.15 Beker on tour
12.30 Tg
12.45 A voi la linea
13.15 Family Salute e Benessere
14.30 Bianconero XXL
16.30 Tg flash
17.45 Telefruts – cartoni animati
19.00 Tg
19.45 Community Fvg
20.15 Screenshot
20.45 Telegiornale Pordenone
21.00 Lo scrigno

MERCOLEDÌ 2

07.00 Ore 7
11.30 Tg Flash
12.15 Bekèr on tour
12.30 Tg
12.45 A voi la linea
14.30 Vicini Vicini
16.30 Tg Flash
17.45 Telefruts – cartoni animati
18.15 Sportello Pensionati
19.00 Tg
19.45 Screenshot
20.45 Tg Pordenone
21.00 Elettroshock

GIOVEDÌ 3

07.00 Ore 7
11.30 Tg Flash
12.15 Bekèr on tour
12.30 Tg
12.45 A voi la linea
13.15 Family Salute e Benessere
14.30 Elettroshock
16.30 Tg flash
17.45 Telefruts – cartoni animati
18.45 Focus
19.00 Tg
19.45 Screenshot
20.45 Tg Pordenone
21.00 Economy Fvg

LO SGUARDO DELL'ANIMA

Viaggio spirituale nella Diocesi di Udine

Ogni settimana, la domenica mattina alle 10, prima della Santa Messa trasmessa in diretta dalla Cattedrale di Udine, nella trasmissione "Lo sguardo dell'anima", realizzata in collaborazione con l'Arcidiocesi, sono approfonditi temi di attualità e questioni che smuovono le coscienze, affrontati dal punto di vista dei credenti e dalla prospettiva dei giovani, che arricchiranno ogni puntata con le loro riflessioni. A sollecitarli sarà la giornalista **Anna Piuzzi**. Le considerazioni raccolte saranno poi approfondite da un sacerdote diocesano, in dialogo con la conduttrice. La trasmissione non è solo occasione di approfondimento su questioni di attualità, ma anche opportunità di conoscere le varie realtà della Diocesi di Udine. E' infatti itinerante, venendo ospitata ogni settimana da una comunità diversa del territorio.

Ogni domenica, ore 10

LO SAPEVO!

Sfida tra Pro Loco ai quarti di finale

Sarà una puntata davvero inedita quella del prossimo quiz condotto da **Alexis Sabot**. Le Pro Loco di Dignano e Buttrio si sfideranno, infatti, non all'interno dello studio di Telefriuli, ma via Skype, per garantire la massima sicurezza in questo difficile momento. I concorrenti dovranno rispondere come sempre a domande sul territorio e sulla cultura regionale.

Venerdì 27 novembre, ore 21

Maman!

Progjet promovût di 'Il Friuli' e 'ARLeF'

Lu saveviso che...?

Inte nestre regjon si fevele ancje la lenghe slovene. Provait a imparâ cheste tiritere: "Ringa ringa raja, kuža pa nagaja, muca pa priteĉe, pa vse na tla pomeĉe". Par furlan lis peraulis si puedin voltâ cussì: "Ringa ringa raia, il cjan al fâs dispiets, il gjat al ven dongje e ju bute ducj par tiere".

TIRITERE GJAVADE FÛR DI "99 PERAULIS, FEVELÂ CUL MONT", DI S. SCHIAVI FACHIN, FUTURA EDIZIONI.

LEÌN UNE STORIE!

"Intune buteghe di animâi di Glemone a vevin par vendi luiars, cocoritis, inseparabii, surisins, tartarughis, cuninuts, pessuts..."

Lei dute la storie tal libri "Beput, il cuninut e la lune", di R. Meroi, Citât di Glemone, 2016

UN SUPER PODÊ

Dissegne il to super eroi

CUMÒ FÂS TU!

Piture il pampagal

RIDI A PLENE PANZE!

-Il gno gjat al torne a dî dut ce che o dîs.
-Orpo, un gjeni!
-No, no, al à mangjât il pampagal!

Maman! us spiete su telefriuli
ogni vinars aes 6.30 sot sere

Pagjine curade dal Sportel Regjonâl pe Lenghe Furlane de